



## Leoparden Cookies

ca. 25 Stück

- 125 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 25 g gemahlene Mandeln (für den hellen Teiganteil)
- ½ - 1 Teel. Kakao (für den hellbraunen Teiganteil)
- 1 El. Kakao (für den dunkelbraunen Teiganteil)
- ggf. etwas eiskaltes Wasser

Butter, Zucker, Mehl, Salz und Ei zu einem Teig verkneten. Diesen teilt ihr in drei ungleich große (!) Teile. Zur kleinsten Menge gebt ihr den ½-1 Teel. Kakao, zur mittleren Menge einen Esslöffel Kakao und zur größten die gemahlene Mandeln. Sollte der Teig zu trocken

sein einfach etwas kaltes Wasser dazugeben (aber nicht zu viel!).

Nun teilt ihr den hellbraunen Teig in sechs gleich große Stücke und rollt daraus Würste von ca. 20 cm Länge. Dieses wiederholt ihr mit dem dunkelbraunen Teig, doch diese Würste drückt oder rollt ihr anschließend flach. Legt die hellbraunen Rollen auf die dunkelbraunen Teigstreifen und wickelt sie darin ein. Ihr solltet dabei (ausnahmsweise ;-)) einmal gerne unordentlich sein, d. h. der hellbraune Teig darf noch etwas hervorschauen, denn umso natürlicher wird anschließend das Leopardmuster. Jetzt rollt ihr die helle Teigmenge aus und schneidet sie in 6 gleiche Streifen. Mit diesen Streifen umhüllt ihr nun die Schokorollen komplett. Anschließend legt ihr die nun entstandenen sechs Teigwürste dicht aneinander (sonst entstehen hinterher Lücken!) und rollt sie vorsichtig zu einer dicken Wurst. Diese solltet ihr nun für ca. eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach legen. Heißt den Backofen auf 180 Grad auf und schneidet dann die leicht angefrorene Teigwurst in ca. 1/2 - 1 cm Scheiben. Dieser Moment macht besonders viel Spaß, denn nun kommt euer tolles Leopardmuster zum Vorschein :-). Legt die Cookies auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie ca. 12-14 Minuten bis sie am Rand hellbraun werden. Auf einem Rost auskühlen lassen und danach in einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>