

# 20. Dezember

## Völlig von der Rolle



### Zutaten:

Plätzchengrundteig von Tag 11 und ganz viel Fantasie (Lebensmittelfarbe, Nüsse, Krokant, Kakao, Zuckerstreusel etc)

### Und so geht's:

Beispiel 1: Den halben Teig in Wunschfarbe einfärben und zu einer Rolle rollen. Die zweite Hälfte des Teigs in einer anderen Farbe färben und ausrollen. Erste Rolle damit einpacken. Außen leicht mit flüssiger Butter einschmieren und in den Zuckerstreuseln wenden, dann in Frischhaltefolie packen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Wenn der Teig hart ist, aus dem Kühlschrank nehmen und schnell verarbeiten. Dazu die Rolle in dünne Scheiben schneiden und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Für die zweite Variante den halben Teig so belassen und ausrollen. Die andere Hälfte mit einem Löffel Backkakao braun einfärben und ebenfalls ausrollen. Beide Farben aufeinanderlegen und zusammen zu einer Rolle aufrollen. Dann genauso wie bei der ersten Variante verfahren.

Hier kann man seinem Geschmack und seiner Fantasie freien Lauf lassen: z.B. Nüsse hacken und unter den Teig mischen und das ganze in Krokant wälzen. Auch Trockenfrüchte oder Chocolate Chunks sind möglich. Ganz egal, macht einfach was euch schmeckt.