



# Zuckerstangen Cookies



## Zubereitung

1. Die Butter mit dem gesiebten Puder Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier und den Vanille-Extrakt hinzufügen und nochmals verrühren. Nun Mehl, Backpulver und Salz dazu geben und zu einem Teig kneten.
2. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen. Eine Portion mit dem Kakao verkneten. Beide Portionen zu Bällen formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten kühlen.
3. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
4. Den gekühlten Teig je in mehrere gleich große Portionen teilen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und darauf je eine Portion des hellen und des dunklen Teigs zu gleich langen Rollen formen. Die beiden Rollen ineinander verflechten.
5. Zuckerstangen formen und die Cookies auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 10-12 Minuten backen.

## Zutaten

Für ca. 18 Stück

- 120g Südzucker Puder Zucker
- 160g Butter (Raumtemperatur)
- 2 Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 350g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 8g Kakao

Außerdem

- Handrührgerät
- Backpapier
- Backblech