



Ein Rezepttipp von:
Christiane Ade,
Bezirksbäuerin in
Schwaben

Marmor- Bredla

ZUTATEN:

[für ca. 30 Stück]

375 g Mehl
125 g Puderzucker
250 g Butter
½ Päckchen Backpulver
10 g Backkakao
20 g Zucker
1 Prise Salz



ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
- 2 Diesen in zwei Hälften teilen, in die eine Hälfte den Backkakao unter kneten.
- 3 Den Teig in vier Stücke teilen, miteinander zu einem Marmorteig verkneten und zu einer Rolle formen.
- 4 Eine Stunde im Kühlschrank kühl stellen.
- 5 Danach die Rolle in Scheiben schneiden.
- 6 Bei 180 °C circa 15-20 Minuten im Backofen backen.