**Kekse schwarz-weiß (Kaffeegebäck)**

500 g Mehl

2 TL gestrichen Backpulver

240 g Zucker

40 g Vanillezucker

2 Stk. Ei

250 g weiche Butter

 Salz

Für dunklen Teig:

40 g Kakaopulver

30 g Zucker

2 EL Milch

 Eiweiß zum Bestreichen

* Mehl und Backpulver mischen, restliche Zutaten für den Teig zufügen und zu einem Teig verarbeiten
* Diesen dann halbieren und unter die eine Hälfte Kakaopulver, welches zuvor mit Milch und Zucker verrührt wurden, kneten
* Die beiden Teige jeweils getrennt zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 min. ruhen lassen.

Man kann entweder ein Schachbrettmuster bzw. Schneckenmuster herstellen