

# Der PERM4 | Adventskalender 2023

Wir öffnen Türen. Das ganze Jahr über kümmern wir uns Tag für Tag mit den „Zutaten“ Fachexpertise, Branchen- und Marktkenntnis, Beratungskompetenz und Motivation darum, dass Fach- und Führungskräfte beruflich einen Platz nach ihrem Geschmack finden und helfen Unternehmen aller Branchen und aller Größen dabei, freie Plätze in ihren erfolgsrelevanten Bereichen erfolgreich zu besetzen. Daher geht es bei uns auch in der Adventszeit um Erfolgsrezepte für die besten Plätzchen ... im weihnachtlichen Sinne.

## Tag 1: Spitzbuben

### Zutaten:

- 250 g Butter
- 130 g Zucker
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 2 TL Vanillezucker
- 350 g Mehl
- 100 g Johannisbeergelee
- Puderzucker
- 2 Eiweiß

### Teig zubereiten:

- Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren.
- Eiweiß, Salz, Vanillezucker und nach und nach das Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen, bis er fest genug zum Ausrollen ist.

### Formen und Backen:

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit herzförmigen und runden Ausstechern Plätzchen ausstechen.
- Bei der Hälfte der runden Plätzchen ein kleines Loch in der Mitte ausstechen.
- Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius etwa 8 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.

### Füllen und Dekorieren:

- Johannisbeergelee leicht erwärmen.
- Die Plätzchen ohne Loch mit dem Gelee bestreichen.
- Die Plätzchen mit Loch daraufsetzen und leicht andrücken.
- Die Lochplätzchen mit Puderzucker bestäuben.
- Die Herz-Plätzchen mit geschlagenem Eiweiß bepinseln und nach Belieben mit Zucker oder Schokoladenstreuseln dekorieren.

