

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 11: Bunte Mürbeteigplätzchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 125 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß (für den Zuckerguss)
- 200 g Puderzucker (für den Zuckerguss)
- Verschiedene Lebensmittelfarben

Teig vorbereiten:

- Mehl, Puderzucker, Margarine, Vanillezucker und ein Ei in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ausrollen und Ausstechen:

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen.
- Mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen.
- Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen:

- Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius für 8 bis 10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Nach dem Backen die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zuckerguss und Verzieren:

- Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und so viel Puderzucker einarbeiten, bis ein dicker, spritzfähiger Zuckerguss entsteht. Den Zuckerguss mit Lebensmittelfarben nach Belieben einfärben.
- Die abgekühlten Plätzchen mit dem Zuckerguss und nach Wunsch mit buntem Streuzucker oder ähnlichem verzieren.

Aufbewahrung:

- Die fertigen Plätzchen in einer gut schließenden Dose aufbewahren, zwischen jeder Schicht ein Stück Folie legen.
- Vor dem Verpacken sicherstellen, dass die Plätzchen gut getrocknet sind.

