

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 12: Gefüllte Mürbeteigtörtchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 g Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Äpfel (Menge nach Bedarf)
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

Teig herstellen:

- Mehl, Zucker, Salz, Margarine und Ei zu einem Knetteig verarbeiten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kalt stellen.

Füllung vorbereiten:

- Die Apfelwürfel mit Zitronensaft und -schale bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Die Füllung abkühlen lassen.

Törtchen formen:

- Den Teig ausrollen und mit einem runden Ausstecher (7 bis 8 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen.
- Die Hälfte der Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Jeweils 1 bis 2 Teelöffel der Apfelfüllung in die Mitte jedes Plätzchens geben.
- Die Ränder der Plätzchen mit Eiweiß bestreichen.

Törtchen zusammensetzen und backen:

- Aus den restlichen Plätzchen in der Mitte kleine Sterne ausstechen und auf die gefüllten Plätzchen legen, leicht andrücken.
- Die zusammengesetzten Törtchen mit Eiweiß bepinseln.
- Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Nach dem Backen die Törtchen mit Puderzucker bestäuben.

