

# 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 13: Spekulatius

### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 1 gestrichener TL Kakaopulver
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 150 g geriebene Mandeln
- 250 g Butter

### Teig vorbereiten:

- Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben.
- In die Mitte eine Vertiefung drücken.
- Zucker, Vanillezucker, Spekulatiusgewürz, Kakaopulver, abgeriebene Zitronenschale und Eier in die Vertiefung geben.
- Die in Stücke geschnittene Butter auf der Mehlmischung verteilen.
- Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

### Formen und Ausstechen:

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche messerrückendick ausrollen.
- Beliebige Formen ausstechen oder den Teig in bemehlte Spekulatiusmodellen drücken und die Ränder abschneiden.

### Backen:

- Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 220° Celsius 13 bis 16 Minuten backen, bis sie hellgelb sind.

