

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 14: Walnusskipferl

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 100 g kandierte Walnussstücke
- 200 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Orange-back
- Halbbitter-Kuvertüre (zum Verzieren)
- Gehackte Pistazien (zum Verzieren)
- Gehackte Mandeln (zum Verzieren)

Teig vorbereiten:

- Beide Mehlsorten mischen.
- Kandierte Walnussstücke fein mahlen und zum Mehl geben.
- In einer separaten Schüssel Margarine mit Zucker, Orange-Back und Salz schaumig rühren.
- Die Mehl-Nussmischung einrühren, bis ein weicher, glatter Teig entsteht.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

Formen und Backen:

- Kleine Portionen des Teigs abnehmen und zu Kipferl formen.
- Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- Die Kipferl anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Verzieren:

- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Die Enden der Kipferl in die geschmolzene Kuvertüre tauchen.
- Mit gehackten Pistazien und Mandeln bestreuen.

