

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 15: Mandelspritzgebäck

Zutaten:

- 250 g Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Grümmelkandis (Kandiszucker)
- 1 TL Zimtpulver
- ½ TL Spekulatiusgewürz
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln

Teig vorbereiten:

- Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel schaumig rühren.
- Grümmelkandis, Zimtpulver und Spekulatiusgewürz unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und in die Masse einarbeiten.
- Zum Schluss die gemahlene Mandeln unterheben.
- Für die Verarbeitung mit einem Fleischwolf den Teig etwas kühlen. Für die Verarbeitung mit einer Spritztüle kann der Teig direkt verwendet werden.

Teig verarbeiten und formen:

- Bei Verwendung eines Fleischwolfs den gekühlten Teig durch die feine Scheibe drehen.
- Für Spritzgebäck den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und in Ringform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Backen:

- Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius etwa 10 bis 15 Minuten backen, bis das Gebäck goldbraun ist.

