

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 16: Marzipanblätter

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 140 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 EL Amaretto
- 2 EL Schokoraspeln
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Puderzucker



Teig herstellen:

- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Zucker und Salz mischen, Vanillemark, Butter in Flöckchen und ein Eigelb hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Teig ausrollen:

- Den Teig kurz durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 22 cm) ausrollen.
- Restliches Eigelb mit Amaretto verrühren und ein Drittel dieser Mischung zum Bestreichen des Teigs verwenden.
- Schokoraspeln auf den bestrichenen Teig streuen.

Marzipan vorbereiten:

- Marzipanrohmasse leicht durchkneten, Arbeitsfläche mit gesiebt Puderzucker bestreuen.
- Marzipan zu einem Rechteck (ca. 30 x 18 cm) ausrollen und auf die Mitte der Teigplatte legen, mit dem zweiten Drittel der Eigelbmischung bestreichen.
- Die Teigplatte von der Längsseite her vorsichtig zusammenrollen und auf die Nahtstelle legen. 30 Minuten kalt stellen.

Teig ausrollen:

- Mit einem scharfen Messer in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
- Mit der restlichen Eigelbmischung bepinseln. Im Backofen bei 200° Celsius etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Auskühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.