

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 19: Nussecken

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Wasser
- 100 g Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 220 g weiche Butter
- 1 EL Marillenmarmelade
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Puderzucker
- 3 EL Wasser
- 120 g gehobelte Haselnüsse

Teig vorbereiten:

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen, weiche Butter, Ei, Wasser, Zucker und Vanillezucker hinzufügen.
- Mit einem Knethaken auf niedrigster Stufe zu einem Teig verarbeiten, dann kurz auf höherer Stufe mixen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen und mit Marillenmarmelade dünn bestreichen.

Belag zubereiten:

- In einem Topf die Butter schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzufügen und verrühren.
- Gemahlene und gehobelte Haselnüsse unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Backen:

- Im vorgeheizten Backofen bei 180° Celsius Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.
- Nach dem Backen auf einem Rost auskühlen lassen, anschließend in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden, die dann diagonal halbiert werden, um Dreiecke zu erhalten.

Verzieren:

- Die Ecken der Dreiecke in Schokoladenglasur tauchen und fest werden lassen.

