

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 2: Haferflockenmakronen

Zutaten:

- 250 g Haferflocken
- 1 EL Butter (für das Rösten)
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 200 g Kokosflocken
- 3 EL Sahne
- 100 g dunkle Kuchenglasur

Haferflocken rösten:

- Haferflocken in einer Pfanne mit 1 EL Butter unter ständigem Rühren hellgelb rösten.
- Nach dem Rösten die Haferflocken abkühlen lassen.

Teig zubereiten:

- In einer Schüssel die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander hinzugeben und gut unterrühren.
- Mehl, Backpulver, die abgekühlten gerösteten Haferflocken, Kokosflocken und Sahne hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Makronen formen und backen:

- Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen des Teigs abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Die Makronen bei 220° Celsius im vorgeheizten Ofen für 10 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Guß vorbereiten und Makronen überziehen:

- Die abgekühlten Makronen mit der Glasur überziehen.

Aufbewahrungshinweis:

- Die Haferflockenmakronen halten sich in einer gut schließenden Dose lange frisch.

