

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 21: Schokokekse

Zutaten:

- 180 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 120 g Staubzucker (Puderzucker)
- 150 g zartbittere Schokolade, gehackt
- 140 g Butter
- 1 Schuss Milch
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker

Teig vorbereiten:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- Mit einer Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- Alternativ kann der Teig auch auf einer Arbeitsfläche mit den Händen geknetet werden.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kekse formen:

- Mit zwei Löffeln kleine Teighäufchen abstechen.
- Die Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen:

- Im vorgeheizten Backofen bei 190° Celsius etwa 10 Minuten backen, bis die Kekse leicht goldbraun sind.

