

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 22: Windgebäck

Zutaten:

- 6 Eiweiß
- 180 g Puderzucker
- 220 g Kristallzucker

Eiweiß zu Schnee schlagen:

- Das Eiweiß in einer sauberen, trockenen Schüssel zu steifem Schnee schlagen.
- Nach und nach den Kristallzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis sich der Zucker auflöst und die Masse glänzend und fest wird.
- Anschließend den Puderzucker langsam unter die Eiweißmasse rühren.

Backblech vorbereiten und Gebäck formen:

- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Masse in einen Spritzsack mit einer großen Sterntülle füllen.
- Ringe oder andere Formen auf das vorbereitete Backblech spritzen.

Backen:

- Das Windgebäck im vorgeheizten Backofen bei 150° Celsius für etwa 10-15 Minuten backen.
- Während des Backens einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, um sie einen Spalt offen zu halten. Dies ermöglicht das Entweichen des Dampfes und führt zu einem trockeneren Gebäck.

Aufbewahrung:

- Das ausgekühlte Windgebäck in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren, um es knusprig zu halten.

