

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 23: Zitronenkekse

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 300 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- 2 Eigelb
- 4 Tropfen Zitronenaroma oder Zitronensaft
- 150 g Zitronenmarmelade

Teig vorbereiten:

- Mehl in eine Schüssel sieben und eine Prise Salz hinzufügen.
- Butter, Zucker, Eigelbe, Vanillinzucker, abgeriebene Zitronenschale und Zitronenaroma oder Zitronensaft hinzugeben.
- Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Kekse ausstechen und backen:

- Backofen auf 180° Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig darauf ca. 3-4 mm dick ausrollen.
- Mit einem Keksausstecher Kreise oder Herzen ausstechen und auf das Backblech legen.
- Im Backofen für ca. 12 Minuten backen, bis sie hellgelb sind.

Kekse zusammenfügen und verzieren:

- Die abgekühlten Kekse mit Zitronenmarmelade bestreichen.
- Jeweils zwei Kekse mit den bestrichenen Seiten zusammenkleben.
- Die fertigen Kekse mit Staubzucker bestreuen.

