

# 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 24: Lebkuchen zum Ausstechen

### Zutaten:

- 300 g Roggenmehl
- 10 g Natron
- 180 g Rohrzucker
- 0.5 TL Zimt
- 20 g Lebkuchengewürz
- 60 g Butter (in Stücke)
- 2 Eier
- 200 g Honig
- 2 EL Wasser
- 60 ml Milch (zum Bestreichen)

### Zutaten vorbereiten:

- Roggenmehl mit Natron vermengen. Zucker, Zimt und Lebkuchengewürz hinzufügen und alles gut vermischen. Butter in Stücken zur Mehlmischung geben und einarbeiten.
- In einer separaten Schüssel Eier, Honig und Wasser verrühren.
- Diese Mischung langsam zur Mehlmischung zufügen und dabei stetig mit einem Kochlöffel verrühren.
- Sobald alles eingearbeitet ist, den Teig mit der Hand zu einem mittelfesten Teig kneten.

### Ausrollen und Ausstechen:

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5-6 mm dick ausrollen.
- Mit beliebigen Keksausstechern Formen ausstechen.

### Backen:

- Die ausgestochenen Lebkuchenplätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht mit Milch bepinseln.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° Celsius (Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene) für ca. 12-15 Minuten backen.

### Verzieren:

- Die fertigen Lebkuchen nach Wunsch mit weißer Zuckerglasur verzieren.

