

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 3: Zimtsterne

Zutaten:

- 2 Eiweiß
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver
- 175 g gemahlene Mandeln
- Zitronenglasur
- 1 Päckchen gehackte Pistazien
- 100 g Haselnuss-Krokant

Eischnee zubereiten:

- Die Eiweiße in einer sauberen, trockenen Schüssel sehr steif schlagen.
- Den Puderzucker und Vanillezucker nach und nach unter ständigem Schlagen einrieseln lassen, bis eine glänzende, steife Masse entsteht.

Teig herstellen:

- Zimtpulver und gemahlene Mandeln vorsichtig unter die Eischneemasse heben.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kühl stellen.

Ausstechen und Backen:

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 7 mm dick ausrollen.
- Mit einem Stern-Ausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Bei 160 bis 180° Celsius im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Zimtsterne leicht gebräunt sind.
- Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Verzieren:

- Zitronenglasur im Wasserbad vorsichtig erwärmen.
- Die abgekühlten Zimtsterne mit der Glasur bepinseln.
- Mit gehackten Pistazien und Haselnuss-Krokant bestreuen und verzieren.

