

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 4: Kokoshäufchen

Zutaten:

- 65 g Butter
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 65 g Speisestärke
- 125 g Mehl
- ½ gestrichener TL Backpulver
- 2 EL Milch
- 125 g Kokosraspel
- 100 g dunkle Kuchenglasur

Teig zubereiten:

- Weiche Butter in eine Rührschüssel geben.
- Vanillezucker, Zucker, Ei, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Milch hinzufügen.
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
- Zum Schluss die Kokosraspel unterheben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

Häufchen formen und backen:

- Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen des Teigs abstechen.
- Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 220° Celsius für 8 bis 10 Minuten backen, bis die Kokoshäufchen goldbraun sind.
- Die Gebäckstücke auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Dekorieren:

- Die dunkle Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen.
- Das ausgekühlte Gebäck mit der geschmolzenen Glasur überziehen. Nach Belieben verschiedene Streifenmuster kreieren.

