

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 5: Marlieschen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 375 g Margarine
- 100 g saure Sahne
- Hagelzucker zum Wenden

Teig zubereiten:

- Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
- Das Mark der Vanilleschoten, weiche Margarine und saure Sahne hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Ausrollen und Formen:

- Den Teig am nächsten Tag auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen.
- Mit gewünschten Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
- Die ausgestochenen Plätzchen in Hagelzucker drücken, sodass sie rundum bedeckt sind.

Backen:

- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius etwa 10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- Nach dem Backen die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

