

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 6: Basler Braune

Zutaten:

- 3 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 100 g Raspelschokolade
- 1 Schnapsglas Kirschwasser
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Teig vorbereiten:

- Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren.
- Gemahlene Mandeln, Zimt, Raspelschokolade, Kirschwasser und eine Prise Salz hinzufügen.
- Alle Zutaten gut verkneten, bis ein homogener Teig entsteht.
- Den Teig in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Ausrollen und Ausstechen:

- Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dünn ausrollen.
- Mit einem Stern-Ausstecher Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backen:

- Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius für 8 bis 10 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Nach dem Backen die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Ausrollen und Ausstechen:

- Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dünn ausrollen.
- Mit einem Stern-Ausstecher Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backen:

- Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Anschließend die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

