

# 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 7: Nußkekse

### Zutaten:

- 150 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Sesam, 50 g gehackte Erdnüsse, 50 g gehackte Haselnüsse, 50 g gemahlene Haselnüsse, 25 g gehackte Pistazien
- 1 Prise Salz
- 1 TL Koriander
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 150 g Butter
- Oblaten (7 cm Durchmesser)

### Teig vorbereiten:

- Brauner Zucker, Vanillezucker, Sesam, gehackte Erdnüsse, gehackte und gemahlene Haselnüsse, Pistazien, Salz, Koriander und Mehl in einer großen Schüssel vermischen.
- Das Ei und kleine Butterflocken hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
- Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Kekse formen:

- Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen.
- Die Teigkugeln auf die Oblaten setzen und leicht flachdrücken.
- Mit gehackten Pistazien bestreuen.

### Backen:

- Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180° Celsius etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Die Kekse auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

### Aufbewahrung:

- Die Nußkekse in einer gut schließenden Dose aufbewahren, jede Lage mit Butterbrotpapier abdecken.

