

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 8: Spritzgebäck

Zutaten:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- ¼ l Milch
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 200 g Vollmilchkuvertüre

Teig zubereiten:

- Butter, Zucker, das Ei, Milch und die abgeriebene Orangenschale in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
- Mehl und Speisestärke in einer separaten Schüssel mischen und anschließend unter die schaumige Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Spritzgebäck formen:

- Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Kekse in S-Form spritzen.

Backen:

- Die geformten Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200° Celsius etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Die Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Dekorieren:

- Die Vollmilchkuvertüre in Stücke hacken und in einem Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen.
- Das abgekühlte Spritzgebäck zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tauchen.
- Überschüssige Schokolade abstreifen und die Kekse zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

