

# 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 9: Englische Cookies

### Zutaten:

- 225 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Zimt
- 20 g geriebener Ingwer
- 125 g Zucker
- 125 g Margarine
- 1 Ei
- 1 Eigelb zum Bepinseln
- Mandeln
- Kandierete Kirschen
- Kandierter Ingwer

### Teig zubereiten:

- Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Ingwerpulver, Zimt, geriebenen Ingwer und Zucker auf einer Arbeitsfläche mischen.
- Die Margarine hinzugeben und alles mit einem Pfannenmesser durchhacken.
- Eine Vertiefung formen, das verschlagene Ei hineingeben und erneut durchhacken.
- Den Teig rasch zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

### Ausstechen und Vorbereiten zum Backen:

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

### Backen:

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in beliebige Formen ausstechen.
- Die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Eigelb mit ein wenig Wasser verrühren und die Cookies damit bepseln.
- Nach Belieben mit Mandeln, kandierten Kirschen und kandiertem Ingwer verzieren.

### Backen:

- Die Cookies im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius etwa 8 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

