NACHRICHTEN
Österreich

Weihnachtskekse retten: So werden harte Plätzchen wieder frisch!

Entdecken Sie einfache Tricks, um Weihnachtskekse wieder weich zu machen, und lernen Sie die leckeren Biscoff Engelsaugen kennen!

Weihnachten, Deutschland - Weihnachten steht vor der Tür und damit auch die Zeit der köstlichen Plätzchen! Doch was tun, wenn die geliebten Weihnachtskekse plötzlich so hart wie Backsteine sind? Keine Panik! Ein einfacher Trick zaubert sie im Handumdrehen wieder weich. Laut **oe24** benötigt man nur eine Mikrowelle und ein feuchtes Tuch. Legen Sie die Kekse zusammen mit dem Tuch in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie für einige Sekunden. Der Dampf macht die Kekse wieder zart und lecker. Alternativ kann man ein Stück Alufolie und ein feuchtes Tuch über die Kekse legen und sie für einen Tag in einer Dose ruhen lassen. So wird die harte Konsistenz in der Regel ebenfalls wieder aufgebrochen!

Klassische Biscoff Engelsaugen

Unter den beliebten süßen Leckereien sticht die Neuinterpretation der traditionellen Engelsaugen hervor. Diese Plätzchen, die mit einer süßen Biscoff-Füllung versehen sind, erfreuen sich großer Beliebtheit. Wie **Bake to the Roots** berichtet, vereinen sie den klassischen Plätzchenteig mit der unwiderstehlichen Süße von Biscoff. Die Engelsaugen sind nicht nur zu Weihnachten ein Hit! Sie lassen sich das ganze Jahr über genießen. Der süße Keks, der oft mit Marmelade oder anderen Füllungen zubereitet wird, wird im Mund zum Erlebnis.

Für alle, die gerne backen, sind die Engelsaugen ein ideales Rezept, um übrig gebliebene Eigelbe zu verwerten, beispielsweise nach der Zubereitung von Royal Icing. Die Kombination aus mürbem Teig und einer cremigen Füllung bietet ein wahres Geschmackserlebnis. Und das Beste daran: Diese Plätzchen werden mit der Zeit noch besser, da sie von der Füllung Feuchtigkeit aufnehmen. Damit schaffen Sie die perfekte Ergänzung zu Ihren Weihnachtskeksen!

Details	
Ort	Weihnachten, Deutschland
Quellen	• **www.oe24.at** • **baketotheroots.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at