

So Werden Harte Plätzchen Weich

Kategorien: Info, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Wenn in der Adventszeit Plätzchen gebacken werden und in Dosen o.ä. aufgehoben werden möchte ja niemand, dass sie hart werden um unsere "Dritten" aus der Kukidentlösung holen zu müssen. Sollte das Malheur trotzdem mal passieren oder manche Sorten sind anfangs immer hart und werden erst durch die Lagerung weich, kann man diesen Prozess verhindern oder wenigstens verkürzen. Auf die Plätzchen legt man (in der Dose) eine Schicht Butterbrot- oder Backpapier und darauf einen in der Mitte oder auch mehrmals durchgeschnittenen Apfel (mit der Schnittfläche nach oben) und verschließt die Dose wieder.

Wenn man die Dose einige Tage bis ca. 1 Woche geschlossen lässt, hat man hinterher schöne weiche Weihnachtsplätzchen. Ach ja, die Äpfel werden anschließend entsorgt. Vielleicht ist das für den Einen oder Anderen ein brauchbarer Tipp. Viel Spaß beim Backen!

Quelle:

Erfasst *RK* 30.12.2020 von
Konrad Heizmann