

Rettet die Weihnachtskekse vorn Vergammeln!

Wenn die Backlust wieder mit euch durchgegangen ist, dann habt keine Angst, man muss sich nicht den Magen an den übrig gebliebenen Keksen verderben, oder - noch schlimmer - die in mühevoller Handarbeit gebackenen Kekse wegwerfen.

Die Lösung ist so genial wie einfach - WECKT eure Kekse ein und genießt sie im Sommer!



So einfach geht es:

1. Kekse in ein Weck-Glas schichten. (**TIPP:** Keine Kekse verwenden, die gekühlt gelagert werden müssen (z.B. Rumkugeln) und stark gewürzte Kekse (z.B. Lebkuchen) sortenrein einwecken. Auch Kekse mit Schokoüberzug nicht direkt an die Glaswand anstoßen lassen, sondern in die Mitte geben, damit nichts erweicht und anklebt.)
2. Weckgläser danach wie gewohnt mit dem Einweck-Gummi und Einweck-Klammern verschließen.
3. Die befüllten Weck-Gläser in einen Weck-Einkochtopf stellen und diesen mit Wasser befüllen (**TIPP:** Die Keksgläser beschweren (z.B. mit Wasser befüllten Gläsern), damit sie nicht aufschwimmen).
4. Bei 100°C 30 Minuten einwecken.
5. Auskühlen lassen und dann wieder die Weck-Klammern entfernen.
6. An einem dunklen und kühlen Ort lagern und nach Lust und Laune genießen!

Gutes Gelingen und einen keksreichen Sommer!