

Adventsbacken Teil 2

Bist du ausgerüstet für ein super Backerlebnis? Falls nicht, schau dir unseren ersten Post zum Adventsbacken an, dort findest du viele Tipps.

Heute gibts weitere Tipps damit die Guetzli gelingen:

- Suche die Rezepte raus, die du backen möchtest
- Schreibe eine Einkaufsliste, damit du alle Zutaten hast
- Die Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben
- Nimm dir genügend Zeit, der Teig muss ruhen, bereite ihn deshalb frühzeitig vor
- Lass die Guetzli auf einem Kuchengitter auskühlen, so bekommen sie von allen Seiten Luft
- Die Plätzchen sollten ganz ausgekühlt sein, bevor du sie verzierst, ausser es steht explizit im Rezept, dass sie heiss verziert werden müssen
- Bewahre sie in einer luftdichten Dose auf, damit sie lange frisch bleiben

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

