

KREATIV-TIPP

FOTOWELT

Ihre Keksdose mit eigenem Design

Verwandeln Sie die [Rossmann Brotdose](#) in Ihre ganz persönliche Keksdose, in der Sie Ihre selbstgebackenen Meisterwerke aufbewahren können. Mit einigen praktischen Tipps ist es ein Kinderspiel, dafür zu sorgen, dass Ihre Plätzchen auch für lange Zeit ein Genuss bleiben.

So einfach gestalten Sie Ihre neue Keksdose:

Wählen Sie unter Fotogeschenke, im Bereich „[Schule & Büro](#)“, die Brotdose aus und gehen Sie auf „[sofort online gestalten](#)“.

Im Brotdosen Editor laden Sie Ihr Lieblingsfoto hoch und beginnen mit Ihrer individuellen Gestaltung der zukünftigen Keksdose. Nutzen Sie dafür die vielen Gestaltungselemente wie Cliparts, Masken und Hintergründe.

Wenn Sie Ihre neue Keksdose fertig gestaltet haben, legen Sie diese in den Warenkorb und lösen Sie die Bestellung aus.



So bleiben Ihre Plätzchen lange knusprig und frisch

Mit der richtigen Vorbereitung sehen Ihre Plätzchen auch nach längerem Lagern gut aus. Dafür muss beachtet werden, dass die Kekse nur im völlig ausgekühlten Zustand in die Dose gepackt werden. Dadurch bleiben sie länger knusprig und frisch.

So lagern Sie die Plätzchen richtig:

Lagern Sie nicht alle Sorten Ihrer Plätzchen wild durcheinander in einer Dose. Im Idealfall haben Sie für jede Sorte eine eigene Dose, in der Sie diese lagern können. Sollte das nicht der Fall sein, legen Sie 2 Lagen Pergamentpapier zwischen die unterschiedlichen Sorten.

Lebkuchen und Honigkuchen lieben Äpfel:

Diese beiden Leckereien müssen nach dem Backen einen Tag offen gelagert werden, bevor sie zusammen mit Apfelspalten in die Keksdose gelegt werden. Der Apfel sorgt dafür, dass Lebkuchen und Honigkuchen auch nach längerem Lagern saftig frisch bleiben.

Tipp: Richtig lecker schmecken diese Stückchen, wenn sie 2-3 Wochen gut durchgezogen sind.

Auf den Keks kommt es an:

Trockene Plätzchen wie Schwarz-Weiß Gebäck, Vanillekipferl und Zimtsterne können problemlos bis zu 8 Wochen bei Zimmertemperatur, in einer Dose gelagert werden. Plätzchen mit cremiger Füllung sollten dagegen nicht länger als eine Woche aufgehoben werden.

