



## Pressemitteilung

Klagenfurt, 28.07.2017

### Ausstechformen und Keksausstecher fürs ganze Jahr

*Nur zu Weihnachten Kekse backen wäre doch schade. Warum nicht das ganze Jahr? Individuelle Keksausstecher machen das Backen wieder interessant und spannend.*

Klagenfurt, 28.Juli.2017 - [DPR] Mit Keksausstecher und Ausstechformen in den unterschiedlichsten Variationen lassen sich Kekse, Plätzchen und sogar Fondant in die gewünschte Form bringen.

Torten lassen sich so individuell verzieren. Das Ausstechen und Bedrucken von Keksen mit Namen oder Botschaften wäre auch denkbar.

Die vielseitigen Ausstechformen geben jedem Backwerk eine ganz spezielle Note und Aussehen. So ist Weihnachten oder Ostern gerettet. Aber auch zwischendurch lässt sich immer wieder ein Anlass finden zu backen, beispielsweise eine Keks Liebesbotschaft oder zum Geburtstag, oder einfach beim Regen mit den Kindern einen schönen Nachmittag in der Küche verbringen.

Jeder freut sich auf einen selbst kreieren Keks. Kleine Aufmerksamkeiten verschönern den Alltag. Da sind Keksausstecher von Zehrer ideal geeignet für.

Wie setzt man die Keksausstecher am besten ein?

Den Keksteig rollt man wie gewohnt beliebig groß aus. Am besten funktionieren die Keksausstecher, wenn man sie vorm Ausstechen kurz in etwas Mehl tunkt. Hierzu füllt man einfach auf einen extra Teller etwas Mehl und lässt den Keksausstecher komplett mit der Ausstechseite im Mehl verschwinden. So bleiben keine Teigreste in der Ausstechform zurück und der Teig lässt sich sehr leicht aus der Form lösen. Hat man den Keksteig aufgebraucht, schiebt man das Blech wie gewohnt in den Ofen. Vorher/Nachher kann man die Kekse beliebig verzieren.

Mit individuellen Keksformen Botschaften kreieren

Wenn man ganz individuelle Kekse backen möchte, dann sollte man nach Buchstaben Keksausstecher suchen. Mit diesen Ausstechformen kann man individuelle Botschaften auf den Keks prägen, wie etwa Namen, Adressen, Telefonnummern, E-Mail Adressen, Glückwünsche, in der Form einer essbaren Visitenkarte, zum Geburtstag, eine Keks-Liebesbotschaft zum Valentinstag, zur Geschäftseröffnung und vieles mehr.

Die Keksausstecher sind geeignet zum Ausstechen von Teig, Fondant oder Marzipan.

Die Ausstechformen sind aus rostfreiem Edelstahl und robustem Kunststoff gefertigt. Es empfiehlt sich, die Ausstechform unmittelbar nach Gebrauch zu reinigen und unter fließend warmem Wasser abzuspuhlen. Natürlich lassen sich diese Formen auch in der Spülmaschine reinigen.

weiterführender Link: <http://www.zehrer.at/Keksausstecher>

#### Pressekontakt:

Dominikus Zehrer GmbH  
Konditorei und Patisserie seit 1763  
Alter Platz 7  
A-9020  
Klagenfurt

Telefon: 0043463512512

Fax: 004346355051

Firmenportrait:

Auf Zehrer finden Sie alles zum Backen: Backformen, Rollfondant, Massa Ticino, Ausstechformen, Hohlkörper, Hohlkugeln sowie Kuvertüre. Aber auch zur Tortendekoration lässt sich einiges finden, so dass der Geburtstag oder Hochzeit mit einer prachtvollen Torte ausgestattet werden kann. Daneben finden Sie auch viele Kerzen, u.a. Taufkerzen, Geburtstagskerzen, Trauerkerzen und Grabkerzen.

Pressemitteilung von: Dominikus Zehrer GmbH

Autor: Lars Heinemann