

Zu Weihnachten - Lieblingsrezepte, die immer gelingen: Ab sofort verwöhnt Tante Fanny wieder mit feinen, frischen Keksteigen

Wien (OTS) -

~

- * Tante Fanny versüßt mit Keksteigen und inspirierenden Backideen
- * Die Keksteige von Tante Fanny sind bis Ende Dezember erhältlich

~

Schwertberg, November 2018 - Wenn Noten von Zimt, Vanille und Orangen-Zesten die eigenen vier Wände duftend erfüllen, ist klar, die vorweihnachtliche Zeit hält in hiesigen Breitengraden inne. Der süße Duft von frischgebackenen Weihnachtskekse zaubert schon jetzt festliche Stimmung. Gediegenes Kerzenlicht, eingekuschelt in die Decke - so lassen sich Kekse in vollen Zügen genießen. Ob Vanillekipferl, Linzeraugen oder leckerer Lebkuchen, mit den Frischen Tante Fanny Keksteigen wird jeder zum Meisterbäcker. Egal ob mit der hauseigenen Marmelade oder mit dem Lieblings-Nussnougat, ein Blech Kekse lässt sich schneller vernaschen als gedacht .. mit den Liebsten geteilt und einer Tasse Kakao oder Tee dazu, erhöhen den winterlichen, süßen Genuss. Durch die feine Rezeptur mit Butter werden die Kekse im Ofen noch zarter und entfalten ein einzigartiges Aroma dem man nur schwer widersteht.

Zwtl.: Neu ab dieser Saison: Der Butter-Mürbteig für besonders köstliche Versuchungen

Tante Fanny Frischer Butter-Mürbteig ist ein backfertiger Keksteig mit 350 g. Einfach nur noch ausrollen, nach Wunsch ausstechen oder formen und backen. In diesem Teig hat Tante Fanny

100 % Butter verarbeitet, dadurch werden die gebackenen Kekse besonders mürbe, duften und schmecken herrlich buttrig. Dabei gelingen Klassiker wie Linzeraugen genauso wie kreative Kekse wie Erdnuss-Karamell Stangen oder süße Igel-Kekse. Dieser Mürbteig kann auch wunderbar ausgerollt und als Basis für feine Tartes und Tartelettes verwendet werden.

Zwtl.: #teildeinkeks

Unter dem Hashtag #teildeinkeks ruft Tante Fanny gerade auf Instagram auf, selbst gebackene Kekskreationen zu posten. Wer bis zum 25.11.2018 ein Bild seiner Kekse mit dem Hashtag #teildeinkeks teilt und @tantefannyteige verlinkt, kann 1 von 10 Tante Fanny Weihnachtsbacksets gewinnen.

Zwtl.: Die größte Rezeptplattform für Frische Teige

Wer nun Lust bekommen hat, Kekse und andere Süßspeisen auszuprobieren, wird auf [www.tantefanny.at] (<http://www.tantefanny.at/>) mit Sicherheit fündig. Aus über 900 Rezepten können süße und herzhaftere Speisen gewählt werden - da ist für jeden etwas dabei.

Derzeit bietet Tante Fanny ein umfassendes Sortiment aus 25 Frischeteigen und zusätzlich 10 Saisonteigen an, das auch laufend mit Auszeichnungen geehrt wird. So wurde erst vor kurzem der Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig als „Produkt des Jahres“ ausgezeichnet - eine Bestätigung für die besondere Qualität der Frischeteige.

Auch die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft wurde auf die einzigartige Qualität der Produkte aufmerksam und zeichnete Tante Fanny bereits zum fünften Mal mit dem Preis für langjährige Produktqualität aus.

Um keine Rezeptideen und Inspirationen zu den köstlichen Frischeteigen zu verpassen, folgt man Tante Fanny am besten auf Social-Media-Kanälen: Auf Facebook, Instagram, YouTube oder Pinterest werden laufend Back-Inspirationen mit Frischeteigfans geteilt. Tante Fanny bietet täglich eine einfache, gelingsichere und ideenreiche Antwort auf die Frage: „Was koche ich heute?“

Diese Pressemitteilung und druckfähiges Bildmaterial ist [hier] (<https://grayling.uncovr.com/news-zu-weihnachten---lieblingsrezepte-die-immer-gelingen?id=75399&menueid=17121>) Download verfügbar.

Credit: Tante Fanny

[www.tantefanny.at] (<http://www.tantefanny.at/>)

[www.facebook.com/tantefanny] (<http://www.facebook.com/tantefanny>)

[www.instagram.com/tantefannyteige/]

(<http://www.instagram.com/tantefannyteige/>)

~

Rückfragehinweis:

Marie-Therese Riebler
Marketingleitung, Tante Fanny Frischteig GmbH
Wiener Straße 112, 2352 Gumpoldskirchen
Tel.: +43 (0) 2252 60 73 60-13
m.riebler@tantefanny.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/31670/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0107 2018-11-21/11:12

211112 Nov 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20181121_OTS0107