

Resteverwertung Weihnachtsplätzchen



Resteverwertung Weihnachtsplätzchen

1. **Keksboden für Kühlschrantorten:** Meine [Kühlschrantorten](#) bestehen fast alle aus einem krümeligen Keksboden, der mit Butter gemischt wird. Die im Rezept angegebenen Kekse können einfach durch die Lieblings Plätzchen ersetzt werden.
2. [Kalter Hund](#): Der Schicht-Klassiker mit Butterkekse und dunkler Kuvertüre mal anders-nämlich mit Weihnachtsplätzchen. Dafür einfach Butterkekse durch ähnlich geformte, flache Plätzchen austauschen oder die Plätzchen kleinstoßen, mit etwas Butter mischen und in die gewünschte Form bringen.
3. [Apfel-Quark Speise](#): Dieses Dessert ist super gesund und der perfekte Abnehmer für übriggebliebene Spekulatius Kekse.
4. **Cake Pops:** Ob übrig gebliebener Kuchen, Muffins oder eben Weihnachtsplätzchen - für [Cake Pops](#) kann man fast jedes süße Gebäck verwenden.
5. [Spekulatius-Dessert](#): Wie der Name schon sagt, passen zu diesem leichten Quark-Mascarpone Dessert mit Kaki hervorragend Spekulatius Kekse oder welche Plätzchen auch immer übrig geblieben sind.
6. **Süßes Raclette:** Mein absoluter Lieblingstipp: Veranstalte mit der Familie ein [süßes Raclette](#). Der Pfannkuchenteig ist perfekt, um mit ein paar leckeren Kekskrümel und geschmolzener Schokolade getoppt zu werden.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).