





Dekoridee Bär

Modellieranleitung für Bärengesichter aus Fondant

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe , schwarz

1 Zubereiten:

Fondant mit gesiebttem Kakao hellbraun und dunkelbraun einfärben. Dunkelbraunen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5,5 cm) Taler ausstechen und auf Backpapier legen.

- 2 Zuckeraugen mit Zuckerschrift ankleben. Für die Ohren jeweils 2 erbsengroße Portionen zu Kugeln formen, flach drücken und ebenfalls festkleben. Für die Schnauze hellbraunen Fondant dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 2,5 cm) kleine Taler ausstechen und festkleben. Außerdem kleine Kügelchen formen, flach drücken und auf die Ohren kleben. Mit dem Modellierstab die Schnauze verzieren. Für die Nase weißen Fondant mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben. Jeweils eine erbsengroße Portion zu einem Dreieck formen und festkleben.

- 3 Gesichter **über Nacht** trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit der Dekoridee Bär kann man prima Kleingebäck, z. B. Muffins verzieren.