

Dekoridee Buntstift

Modellieranleitung für einen Buntstift aus Fondant.

1 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 15 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Zubereiten:

Für einen Buntstift etwas Fondant mit der Back- & Speisefarbe einfärben und zu einer dünnen, etwa 5 cm langen "Mine" rollen. Weißen Fondant etwa 3 mm dick ausrollen, ein Rechteck von etwa 5 x 2,5 cm schneiden und die "Mine" einwickeln. Eine Seite zu einer Spitze formen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit der Dekoridee Buntstift kann man prima Kleingebäck und Torten verzieren.