

Dekoridee Eichhörnchen

Ein Eichhörnchen aus Fondant, Schritt für Schritt modelliert

etwa 1 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Kakao

1 Zubereiten:

Die Hälfte des Fondants mit gelber, roter Speisefarbe und etwas Kakao einfärben (= "eichhörnchenfarben"). Dann den gefärbten Fondant portionieren: 1/3 für den Körper. Von dem Rest 1/3 für den Kopf und 1/3 für den Schwanz. Aus dem Rest 2 Teile für die Beine 2 Teile für die Arme und 2 kleine Teile für die Ohren abnehmen. Alles zu Kugeln rollen (Abb. 1)



- 2 Die Kugel für den **Körper** birnenförmig formen. Dann die Kugel für den **Kopf** zu einer Seite leicht spitz ausmodellieren. Die beiden Kugeln für die **Beine** länglich rollen und an den Seiten des Körpers andrücken. Die Kugel für den **Schwanz** in Form einer Möhre rollen (Abb. 2).



- 3 Die Kugeln für die **Arme** länglich formen und an den Seiten andrücken (Abb. 3). An die Enden der Arme und Beine mit einem Messer Tatzen eindrücken.



- 4 Die beiden letzten kleinen Kugeln für die **Ohren** spitz und flach ausformen und jeweils eine kleine Kugel weißen Fondant aufkleben (Abb. 4). Die Ohren am Kopf andrücken. Den Kopf auf den Körper setzen und den Schwanz hinten an den Körper setzen.



- 5 Zum Schluss den Kopf auf den Körper setzen, evtl. festkleben und mit einem Modellierholz die Mulden für die **Augen** eindrücken. Die Mulden mit sehr kleinen Kugeln weißen Fondant füllen.

- 6 Von übrigem Fondant etwa 1/3 mit Kakao hell und 2/3 dunkelbraun einfärben. 3 ganz kleine Kugeln für die Augen und die Nase aufkleben. Für die **Eicheln** aus hellbraunem Fondant eiförmige Kugeln formen. Aus dem dunkelbraunem Fondant die gleiche Anzahl Kugeln formen, diese flach drücken und als "Schalen" an eine Seite der Eicheln andrücken. Mit etwas dunkelbraunem Fondant kleine Stiele ansetzen (Abb. 5).



Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Fondant kleben, etwas Puderzucker unterkneten.
- Diese Dekoridee passt gut auf die [Herbstzauber-Torte](#).
- Evtl. die einzelnen Teile mit Dr. Oetker weißer Zuckerschrift ankleben.