





Dekoridee Elefant

Modellieranleitung für Elefantengesichter aus Fondant.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

1 Zubereiten:

Fondant mit schwarzer Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker grau einfärben. 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 haselnussgroße Portionen dünn ausrollen und unter die Taler legen. Für den Rüssel eine kirschkernegroße Portion zu einer Rolle formen, mit Zuckerschrift festkleben und mit einem Modellierstab oder Messerrücken Rillen in den Rüssel drücken.

3 Gesichter **über Nacht** trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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