





Dekoridee Giraffe

Modellieranleitung für Giraffengesichter aus Fondant.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, gelb
Puderzucker
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Zubereiten:

Fondant mit gelber Speisefarbe und evtl. etwas Puderzucker gelb einfärben und etwas Fondant mit gesiebttem Kakao braun einfärben. Gelben 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 und die Hörner jeweils erbsengroße Portionen zu Kugeln formen. Die Hörner etwas länglich formen. Die Ohren zu Kegeln formen und mit dem Modellierstab etwas eindrücken (Abb. 1). Alles mit Zuckerschrift festkleben. Für die Flecken den braunen Fondant dünn ausrollen und ausschneiden. Für die Schnauze eine haselnussgroße Portion oval ausrollen und zusammen mit den Flecken festkleben. Mit dem Modellierstab Nasenlöcher und eine Kerbe eindrücken.



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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

