





Dekoridee Krokodil

Modellieranleitung für Krokodilgesichter aus Fondant

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



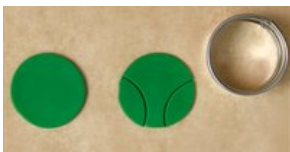
Zutaten:

Zutaten:

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

1 Zubereiten:

Fondant mit Speisefarbe und Puderzucker verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5,5 cm) Taler ausstechen und auf Backpapier legen. Von der Hälfte der grünen Taler jeweils die Seiten mit dem runden Ausstecher abstechen (Abb. 1) und auf den unteren Taler kleben.



2 Zuckeraugen mit Zuckerschrift ankleben und mit einem Modellierstab oder Holzspieß Nasenlöcher und Muster einstechen.

3 Gesichter **über Nacht** trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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