

Dekoridee Krone

Modellieranleitung für Krone aus Fondant.

10 - 12 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Zuckerperlen
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Zubereiten:

Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Streifen (6 x 2 cm) ausschneiden und daraus auf einer Seite Zacken ausschneiden. Runde Taler ausstechen (Abb. 1).



- 2 Taler mit Folie abgedeckt beiseitelegen. Die Enden der Streifen zur Krone zusammendrücken und etwa 3 Std. trocknen lassen (Abb. 2).



- 3 Mit einem Messer ein Muster in die Taler drücken. Taler auf das Gebäck, z. B. Muffin legen. Krone und Zuckerperlen mit Zuckerschrift darauf festkleben (Abb. 3).



Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verzieren können Sie auch weitere Dr. Oetker Dekorartikel verwenden.
- Mit der Dekoridee Krone kann man prima Kleingebäck und Torten verzieren.