


Dekoridee Lineal

Modellieranleitung für ein Lineal aus Fondant.

1 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 15 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Weiß
Dr. Oetker Kakao

Wie modelliere ich ein Lineal aus Fondant?:

1 Zubereiten:

Für ein Lineal etwas Fondant mit Kakao braun einfärben. Fondant dünn ausrollen und ein schmales Rechtecke (etwa 7 x 2 cm) schneiden. Mit einer Teigkarte oder Messerrücken Millimeter- und Zentimeter-Kerben eindrücken. Mit einem Holzstäbchen auf der einen Seite ein Loch eindrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit der Dekoridee Lineal kann man prima Kleingebäck und Torten verzieren.