

Dekoridee Nilpferd

Modellieranleitung für Nilpferdgesichter 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

Wie modelliere ich einen Muffin mit Nilgesicht?:

1 Zubereiten:

Fondant mit schwarzer Lebensmittelfarbe und evtl. etwas 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 erbsengroße Portionen erst zu Kugeln, dann zu Kegeln formen und mit dem Modellierstab etwas eindrücken (Abb. 1). Für die Schnauze eine haselnussgroße Portion oval ausrollen, festkleben und mit einem Modellierstab oder Holzspieß Nasenlöcher eindrücken.



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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

