





Dekoridee Panda

Modellieranleitung für Pandagesichter 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 Pandagesicht?:

1 Zubereiten:

Etwas weißen Fondant mit schwarzer Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker schwarz einfärben. Weißen 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 Für die Augen jeweils 2 haselnussgroße Portionen schwarzen Fondant flach drücken und mit den Zuckeraugen mit Zuckerschrift ankleben. Für die Ohren jeweils 2 erbsengroße Portionen schwarzen Fondant dünn ausrollen und ebenfalls festkleben. Für die Nase erbsengroße Portionen schwarzen Fondant zu einem Dreieck formen und festkleben.

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

Tipps aus der Versuchsküche

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