




# Dekoridee Schlange

Modellieranleitung für Schlangengesichter aus Fondant.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 210 g Dr. Oetker Dekor-  
Fondant Weiß  
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
Dr. Oetker Zuckerschrift  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, grün und rot  
Puderzucker

## Wie modelliere ich einen Muffin mit Schlangengesicht?:

### 1 Zubereiten:

Fondant (etwa 10 g davon abnehmen) 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 einen Schlangenkopf ausschneiden und auf den unteren Taler kleben.

### 2 Zuckeraugen mit Zuckerschrift ankleben und mit einem Modellierstab oder Holzspieß Nasenlöcher und Muster einstechen. Für die Zunge eine kleine Portion weißen Fondant mit Speisefarbe rosa einfärben, zu einer Rolle formen und unter den Kopf legen.

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

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



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps

