

Dekoridee Schleife

Modellieranleitung für Schleifen aus Fondant

10 - 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

1 Zubereiten:

Weißes Fondant mit Speisefarbe rot färben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. 2 Streifen (je 8 x 1,5 cm) ausschneiden (Abb. 1).



2 Einen Streifen als Schleifenende auf beiden Seiten einschneiden und auf das Gebäck legen. Zweiten Streifen zur Schlaufe legen (Abb. 2).



- 3 Schlaufe auf die Schlaufenenden kleben und ein kleines Stück Fondant als "Knoten" auf die Mitte setzen. Konfetti mit Zuckerschrift festkleben (Abb. 3).



Tipps aus der Versuchsküche

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