


# Dekoridee Seerose

Modellieranleitung für Seerosen aus Fondant

25 - 30 Stück

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Zuckerschrift  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,  
grün  
Puderzucker

## 1 Zubereiten:

Fondant mit Speisefarbe und Puderzucker zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Verschieden große Blüten ausstechen (Abb. 1).



## 2 Blüten zum Trocknen z. B. über eine Spritztülle legen, etwas biegen (Abb. 2) und mind. 2 Std. trocknen lassen.





## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Einige Blüten mit Zuckerschrift und Dekorartikeln zu einer Seerose zusammensetzen (Abb. 3) und auf Gebäck, z. B. Muffins kleben.



### Tipps aus der Versuchsküche

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

