



Dekoridee Tafel

Modellieranleitung für eine Tafel aus Fondant.

1 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 25 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Kakao

1 Zubereiten:

Für eine Tafel ein Stückchen Fondant grün einfärben und zu einem Rechteck (etwa 3,5 x 5 cm) ausrollen. Etwas weißen Fondant mit Kakao einfärben. Aus dem braunen Fondant dünne Rollen formen, flach drücken, als Rahmen um die Tafel legen und andrücken. Für ein Schwämmchen ein kleines Stück Fondant mit Back- & Speisefarbe gelb einfärben und oval formen und mit einem Holzstäbchen unregelmäßig viele Löcher hineinbohren. Für ein Stückchen Kreide etwas Fondant blau einfärben. Weißen Fondant zu einem etwa 5 cm langen viereckigen Stab formen. Etwas weißen und blauen Fondant zusammendrücken, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel sehr dünn ausrollen und das "Kreide"-Stückchen damit einwickeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit der Dekoridee Tafel kann man prima Kleingebäck und Torten verzieren.