

# Dekoridee Tiger

Modellieranleitung für Tigergesichter aus Fondant.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,  
gelb

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe , orange  
und schwarz

Puderzucker

Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Dr. Oetker Zuckerschrift

## Wie modelliere ich einen Muffin mit Tiger?:

### 1 Zubereiten:

Fondant mit gelber Speisefarbe gelb und mit orangefarbener Lebensmittelfarbe orange und etwas Fondant schwarzer Lebensmittelfarbe schwarz einfärben. Evtl. etwas gesiebten Puderzucker unterkneten. Orangefarbenen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5,5 cm) Taler ausstechen und auf Backpapier legen. Gelben Fondant ebenfalls ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 2 cm) Taler ausstechen. Die gelben Taler auf die orangefarbenen Taler kleben.

- 2 Zuckeraugen mit Zuckerschrift ankleben. Für die Ohren jeweils 2 erbsengroße Portionen erst zu Kugeln, dann zu Tropfen formen, mit einem Modellierstab eindrücken und dann festkleben (Abb. 1). Mit dem Modellierstab die Schnauze eindrücken. Für die Streifen den schwarzen Fondant dünn ausrollen, Streifen schneiden und festkleben





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

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

