





Dekoridee Zebra

Modellieranleitung für ZebraGesichter aus Fondant.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-
Fondant Weiß
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe ,
schwarz
Puderzucker
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Zubereiten:

Etwas weißen Fondant mit schwarzer Lebensmittelfarbe und evtl. etwas gesiebttem Puderzucker schwarz einfärben. Weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø etwa 5,5 cm) Taler ausstechen und auf Backpapier legen.

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



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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

