

Dekorideen Flaggen

Länderflaggen aus Fondant und anderen Dekorprodukten.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Kleine Kuchen:

1 Backm. Dr. Oetker Kleine Kuchen Zitrone
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
75 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren (wahlweise):

etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe, schwarz
Zuckerdekor, z. B. gelbe Dekor-Blumen
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Schokoladenstreusel
Belegkirschen
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen nach Anleitung (liegen der Backm. bei) aufstellen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Kleine Kuchen:

Teig nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen erkalten lassen und anschließend nach Belieben mit den Dekorideen versehen. Die Dekorideen beziehen sich immer auf einen Kuchen.

Belgien (Abb. 1):

Etwa 10 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und schwarzer Lebensmittelfarbe verkneten und etwa 10 g weißen Fondant mit roter Speisefarbe verkneten. Den schwarzen und den roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und jeweils einen Streifen (3 x 5,5 cm) schneiden. Den roten Streifen auf das erste Drittel des Kuchens legen und leicht andrücken. In die Mitte des Kuchens gelbe Dekorblumen mit Zuckerschrift festkleben. Auf das letzte Drittel des Kuchens den schwarzen Streifen legen und leicht andrücken.



England (Abb. 2):

Etwa 20 g weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, auf den Kuchen legen, leicht andrücken und überstehenden Fondant abschneiden. Belegkirschen halbieren und mit Zuckerschrift zu einem Kreuz aufkleben.



Frankreich (Abb. 3):

Jeweils etwa 10 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und blauer bzw. mit roter Speisefarbe einfärben. Blauen, weißen und roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und jeweils in Streifen (3 x 5,5 cm) schneiden. Nacheinander die Streifen auf den Kuchen legen und leicht andrücken.



Italien (Abb. 4):

Etwa 10 g weißen Fondant mit roter Speisefarbe färben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und einen Streifen (3 x 5,5 cm) schneiden. Den Streifen auf das erste Drittel des Kuchens legen und leicht andrücken. In der Mitte des Kuchens Zuckerherzen (aus dem Gebäckschmuck) mit der hellen Zuckerschrift festkleben. Auf das letzte Drittel Zuckerschrift geben und Pistazien darauf festkleben.



Österreich (Abb. 5):

Etwa 10 g weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und einen Streifen (2 x 9 cm) schneiden. Streifen mittig auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Schokolinsen (aus dem Gebäckschmuck) mit Zuckerschrift auf dem Kuchen festkleben.



Polen (Abb. 6):

Etwa 10 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben. Jeweils etwa 10 g weißen und roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und einem Streifen (2,5 x 9 cm) schneiden. Beide Streifen auf den Kuchen legen und leicht anrücken.



Portugal (Abb. 7):

Etwa 10 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und grüner Speisefarbe verkneten. Etwa 15 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und roter Speisefarbe verkneten. Grünen und roten Fondant jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Den grünen Fondant in einen Streifen von 3,5 x 5,5 cm schneiden. Den roten Fondant in einen Streifen von 6 x 5,5 cm schneiden. Beide Streifen auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Eine haselnussgroße Portion weißen Fondant mit etwas Puderzucker und gelber Speisefarbe einfärben, ausrollen und einen Taler (Ø 3 cm) ausstechen. Taler mit heller Zuckerschrift festkleben. Jeweils eine kirschkernegroße Portion roten und weißen Fondant ausrollen oder flach drücken, das Wappen ausschneiden und auf dem Taler festkleben.



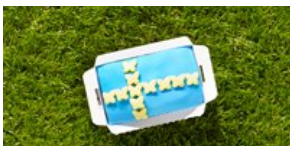
Rumänien (Abb. 8):

Jeweils etwa 10 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker, blauer, roter und gelber Speisefarbe einfärben. Blauen, gelben und roten Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und jeweils in Streifen (je 3 x 5,5 cm) schneiden. Nacheinander die Streifen auf den Kuchen legen und leicht andrücken.



Schweden (Abb. 9):

Etwa 20 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und blauer Speisefarbe einfärben. Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Dekor-Schmetterlinge mit Zuckerschrift darauf festkleben.



Schweiz (Abb. 10):

Etwa 20 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Weiße Mimosen (aus dem Gebäckschmuck) mit heller Zuckerschrift darauf als Kreuz festkleben.



Spanien (Abb. 11):

Jeweils etwa 10 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und gelber bzw. roter Speisefarbe einfärben. Gefärbten Fondant getrennt zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Einen gelben Streifen (2,5 x 9 cm) und zwei rote Streifen (je 1 cm) schneiden. Die Streifen auf den Kuchen legen und leicht andrücken.



Türkei (Abb. 12):

Etwa 20 g weißen Fondant mit roter Speisefarbe einfärben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Eine haselnussgroße Portion weißen Fondant ebenfalls ausrollen und mit 2 runden Ausstechern (Ø 3 und 2 cm) einen Halbmond ausstechen. Mond und Dekor-Stern mit heller Zuckerschrift festkleben.



3 Argentinien (Abb. 13):

Etwa 20 g weißen Fondant mit etwas Puderzucker und blauer Speisefarbe einfärben. Blauen und etwa 10 g weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Den blauen Fondant in 2 Streifen (je 2 x 10 cm) schneiden. Den weißen Fondant in einen Streifen (2 x 10 cm) schneiden. Blaue und weißen Streifen im Wechsel auf das Küchlein legen und leicht andrücken. In die Mitte des weißen Streifens eine gelbe Dekorblume mit Zuckerschrift festkleben.



Tipps aus der Versuchsküche

- Fondantreste luftdicht in Folie verpacken und bei Zimmertemperatur lagern.
- Die Dekorideen können auch mit den anderen "Kleinen Kuchen" von Dr. Oetker zubereitet werden.