

Essbarer Besen

Diese kleinen essbaren Besen als Dekoration aus Fondant zu Halloween oder Walpurgisnacht - Hexenbesen backen.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
2 geh. TL Puderzucker
etwa 10 Schokogebäckstäbchen
etwa 2 Lakritzschnecken

Wie modelliere ich essbare Hexenbesen aus Fondant?:

1 Zubereiten:

Fondant mit Puderzucker verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (8 x 25 cm) ausrollen. Fondantrechteck in 10 kleine Rechtecke (4 x 5 cm) schneiden. Jedes kleine Rechteck mit einem in Puderzucker getauchten Messer 8 x einschneiden, dabei einen 1 cm Rand lassen (Abb. 1).



- 2 Das Fondantrechteck mit der nicht eingeschnittenen Seite jeweils um ein Schokostäbchen wickeln (Abb. 1), leicht andrücken und auf Backpapier ablegen. Lakritze abwickeln, die Stränge trennen, in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und um die essbaren Besen binden.