

# Kleine Autobusse

Kleine Fertigmehlkuchen mit Dekor-Fondant und Zuckerschrift verziert

etwa 4 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot
- etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
- Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
- 1 Pck. Dr. Oetker fertiger kleiner Schokokuchen
- Dr. Oetker Zuckerschrift
- Schokolinsen

## 1 Zubereiten:

Fondant nach Farben getrennt halbieren und jede Portion zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (etwa 11 x 16 cm) ausrollen. Auf den kleinen Kuchen etwas weiße Zuckerschrift auftragen, damit der Fondant daran klebt. Fondantrechtecke auflegen, leicht andrücken und überstehenden Fondant abschneiden.

## 2 Verzieren:

Mit Zuckerschrift und Schokolinsen Fenster, Räder und Scheinwerfer dekorieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch die Autobusse mit Dekor-Konfetti dekorieren.
- Aus übrigem Fondant kleine Verzierungen, z. B. Verkehrsschilder modellieren.