

Kuchentischkärtchen

Kleine fertige Kuchen als Tischkärtchen für Ihre Kaffeetafel

etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
etwa 1 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot
buntes Bastelpapier
etwa 8 Zahnstocher
1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine
Marmorkuchen
1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine
Zitronenkuchen
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Dann zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (etwa 16 x 16 cm) ausrollen und in 8 kleine Rechtecke (4 x 8 cm) schneiden. Aus dem Bastelpapier 8 gleich große Segel schneiden und mit Namen beschriften. Das Segel mit einem Zahnstocher "spannen".

2 Zubereiten:

Marzipanrechtecke auf die Oberseite der umgedrehten Kuchen legen. Restliches Marzipan zu etwa 8 kleinen Kugeln formen und auf das Segel setzen.

3 Verzieren:

Die Marzipanoberfläche mit Zuckerschrift und Gebäckschmuck verzieren und das Segel/Namensschild dekorativ einstecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Ausschneiden von dem Segel/Marzipan können Sie sich eine Schablone aus einem stabilen Papier basteln. Diese sollten die Maße von etwa 7 x 7cm/4 x 8cm besitzen.

