

Luftballon-Kuchen

Eine süße Deko-Idee, als Geschenk oder für einen Geburtstag mit leckerem Zitronen Fertigkuchen.

etwa 4 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker fertige kleine Zitronenkuchen oder fertiger kleiner Marmorkuchen
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell Mix Mikado®

Außerdem:

etwa 4 Luftballons

Wie mache ich ganz einfach einen Luftballon-Kuchen?:

1 Kuchen dekorieren:

Zitronenkuchen aus der Verpackung nehmen und auf den Kopf drehen. Alle 4 Seiten mit Zuckerschrift verzieren und in Dekor-Kreation tauchen.

2 Mikadostäbchen auf die Länge der längeren Kuchenseite kürzen und 2 auf die kürzere Seite des Kuchens anpassen. Mit der Zuckerschrift die Mikados® oberhalb am Kuchen als "Reling" befestigen.

2 Ballon:

Nun die Mikado® für die "Ballonhalterung" etwa senkrecht in die 4 Ecken des Fertigkuchens stecken und den Ballon dazwischen klemmen. Dabei aufpassen, dass die Stäbchen nicht zu weit außen stecken, da sonst die Mikados® an den Ecken wieder herausgucken und die Ecken abbrechen können.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Fertigkuchen-Sorte kann je nach Geschmack gewählt werden.
- Den fertigen Luftballon-Kuchen mit Dr. Oetker Mini Dekorblüten anrichten, wie auf einer Blumenwiese.