

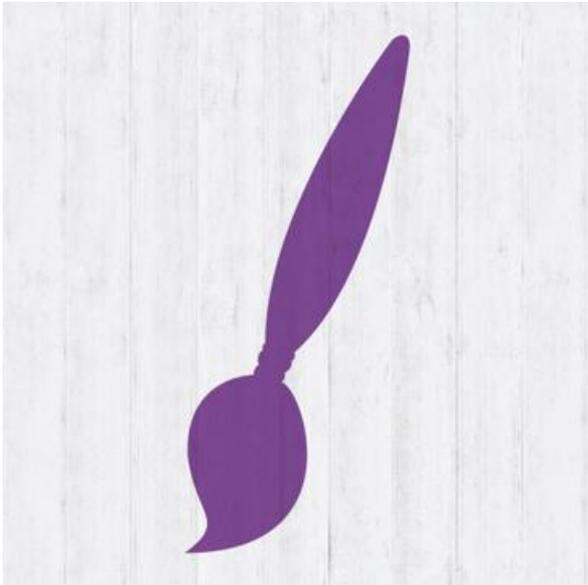
Osterliche Cup Cakes

Anleitung Nr. 836

Diese Idee ist zeitlos schön!

Einige Artikel sind leider nicht mehr verfügbar.

Diese Idee ist aber zu schön, um Sie Ihnen vorzuenthalten. Gerne präsentieren wir sie Ihnen weiterhin - lassen Sie sich inspirieren!



Hier lacht das Herz jeder Bäckerin: Die Cup Cakes aus Schokoladenteig sind mit bunten Osternestern aus Zuckermasse dekoriert.

Und so geht's:

Den Fondant ausrollen und Tiere ausstechen, außerdem kleine Eier aus Fondant modellieren. Weißen Fondant durch eine Knoblauchpresse drücken und als Fell auf die Schafe aufbringen.

Unser Extra-Tipp:

Falls das Fondant nicht direkt haftet, kleben Sie es mit etwas Icing fest. Schoko-Muffins backen und auskühlen lassen. Ein Icing herstellen, jeweils die Hälfte mit grüner bzw. brauner Lebensmittelfarbe einfärben. Das eingefärbte Icing in die Spritzflasche füllen, die Tülle aufstecken und die Muffins damit dekorieren. Anschließend die Eier und Tiere in das feuchte Icing setzen.



Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
---------------	-------------	-------