

Kleine Kuchen mit bunter Zucker-Deko

Anleitung Nr. 539

Diese Tisch-Deko sieht nicht nur toll aus, sie schmeckt auch noch lecker. Die kleinen selbst gebackenen Kuchen sind beim nächsten Kindergeburtstag mit Sicherheit der absolute Hit. Und auch große Naschkatzen freuen sich über die kleinen Köstlichkeiten auf der Kaffeetafel.



Und so geht's:

Einen Rührteig herstellen, die Backformen ca. 2/3 hoch füllen und nach Rezept im Backofen Backen.

Die Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen, dann den Boden mit einem langen Messer flach abschneiden. Farbige Zuckermasse zu flachen Platten ausrollen, über die Kuchen legen und vorsichtig andrücken. Kreise, Rollen und Streifen aus Zuckermasse formen und auf die Kuchen setzen. Zum Kleben die Zuckermasse mit einem Pinsel und Wasser anfeuchten.

Zuckermasse

Die Zuckermasse kann fertig gekauft werden. Sie kann aber auch ganz einfach und schnell selbst gemacht werden. Dafür benötigt man:

- 500 g Puderzucker
- 50 g Honig

- 30 ml Wasser
- 5 g Blattgelantine
- Lebensmittelfarbe-Gel



Diese Idee ist zeitlos schön!

Einige Artikel sind leider nicht mehr verfügbar.

Diese Idee ist aber zu schön, um sie dir vorzuenthalten. Gerne präsentieren wir sie dir weiterhin - lass dich inspirieren!



Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
717632	VBS Memo-Halter "Kreis", 10 Stück	1
661140	VBS Holzstäbchen "Natur"	1
661140	VBS Holzstäbchen "Natur"	1
560085-08	VBS Bastelfarbe, 50 mlLavendel	1
560085-11	VBS Bastelfarbe, 50 mlMaigrün	1
560085-21	VBS Bastelfarbe, 50 mlZitronengelb	1
560085-49	VBS Bastelfarbe, 50 mlTürkisblau	1
615716-15	VBS Islandmoos, 100 gMaigrün	1
601399	Trocken-Steckschaum, 2 Stück	1
571647-06	Terrakotta-TöpfelInnen-Ø 6 cm, 10 Stück	1