

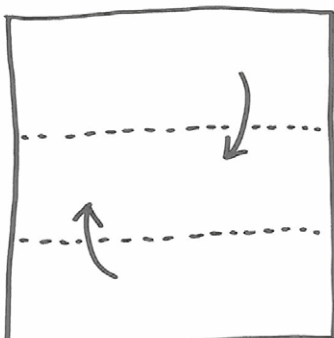
Komm, wir feiern
ein Fest



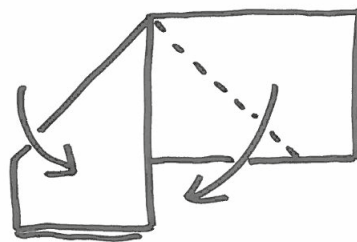
Dekorationen: Genial einfach!

Ostern: Häschen hüpf't

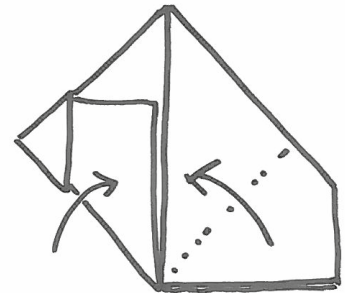
Für den hübsch gedeckten Ostertisch lassen sich aus Servietten Osterhasen falten.



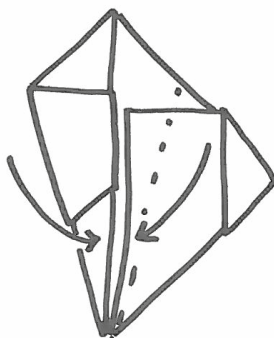
1. Serviette gedrittelt nach innen falten.



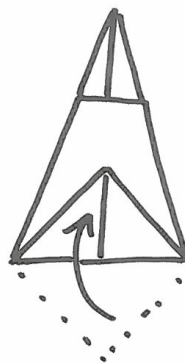
2. Von Mitte Oberkante beide Hälften nach unten zur senkrechten Mitte legen.



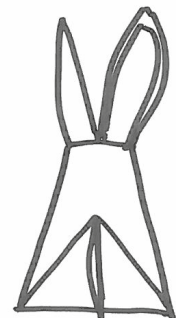
3. Untere Ecken links und rechts nach oben zur Mitte falten.



4. Die neu entstandenen Kanten wieder zur Mittelkante klappen. Evtl. mit Stecknadel fixieren.



5. Serviette um 180° drehen und das Ganze wenden. Untere Spitze nach oben falten. Serviette unten öffnen und aufstellen.



6. Seitliche Spitzen nach hinten biegen und ineinanderstecken. Die beiden oberen Spitzen zu Ohren auseinanderziehen.

Deko-Anleitungen mit Jelly Beans & Co

Schön verzierte Kuchen, Torten und Cupcakes – damit kann jeder punkten. Doch nicht jeder kann Cremekunst auf die Torte bringen. Hier haben wir vier Beispiele, wie man süße Leckereien mit ein paar Süßigkeiten ganz einfach hübsch dekorieren kann. Da staunt selbst die Oma!



Osterträume



Zu Ostern lassen sich Cupcakes und Torten mit kleinen Osternestern verschönern. Dazu Weingummischnüre um den Finger wickeln und als Nest auf die Torte oder Cupcake legen. Jetzt nur noch kleine Bonbons als Eier in die Mitte legen.

Frühlingsdekorationen



Aus Obst lassen sich ganz einfach Schmetterlinge zaubern. Dazu Obst in Scheiben schneiden, halbieren und dann mit den Schnittflächen nach außen zusammen auf die Torte legen. Fertig ist der Schmetterling.

Blüten-Cupcakes



Farbige Weingummis zu einer Blüte legen, eine grüne Weingummischnur als Stiel dazu und ein paar grüne Blätter ans Ende – schon ist unsere Blüte fertig! Einen Lolli in den Cupcake stecken, ein Weingummiblatt dazu. Fertig ist der „Blumentopf“. Ganz einfach wird es mit essbaren Papierblumen, die es zu kaufen gibt.

Tortenträume

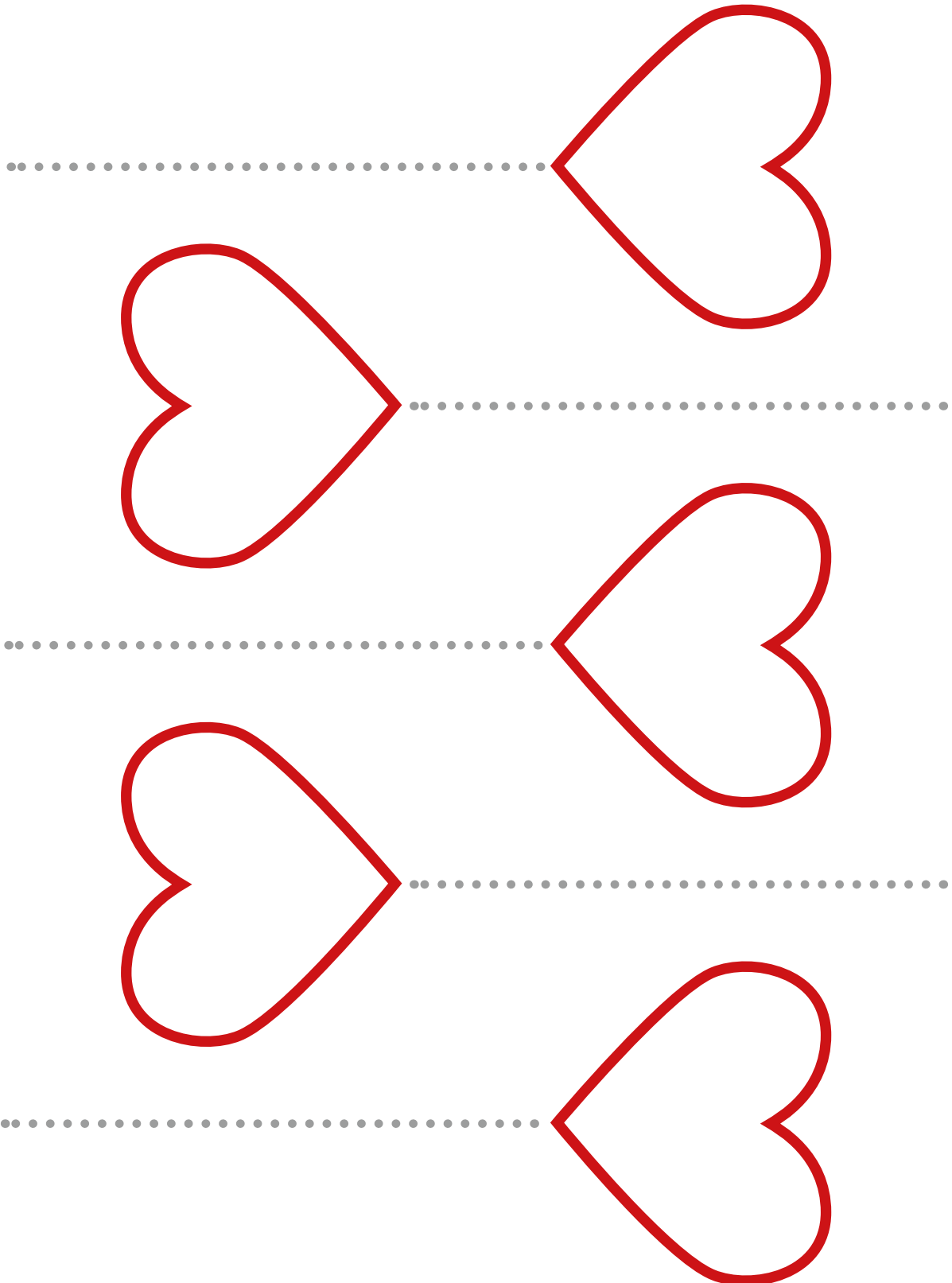


Auch ohne Spritzbeutel lassen sich Torten hübsch verzieren. Einfach ein paar Jelly Beans-Blüten auf die zweistöckige Torte setzen. So wird daraus ein Tortentraum.

Schablone für Loffi-Herzen

Für ca. 20 Bonbonherzen

- 1** 250 g rote Bonbons in einem elektrischen Mixer fein zermahlen.
- 2** Backpapier auf ein Backblech legen.
- 3** Aus einem festen Karton ein Herz in der gewünschten Größe heraus-schneiden. Karton mit „Herzloch“ auf das Backpapier legen.
- 4** Bonbonpulver 1-2 mm dick in die herzförmige Öffnung streuen bzw. sieben. Karton vorsichtig abnehmen und so weitere Herzen auf das Backpapier streuen.
- 5** Holzspieße auf die Spitzen der Herzen legen.
- 6** Bonbonpulver auf dem Backblech unter dem Backofengrill 10-15 Sekunden schmelzen. Bonbonherzen aus dem Ofen nehmen, eventuell den Holzspieß in die flüssige Bonbon-masse drehen, **abkühlen lassen** und vorsichtig vom Backpapier lösen.



Blüten zum Reinbeißen

Ein echter Klassiker für festliche Torten sind Marzipanrosen. Sie sind das i-Tüpfelchen für selbstgemachte Torten oder Cupcakes. Wie einfach sie sich herstellen lassen, sieht man hier:



Für 10 Rosen werden 100 g eingefärbtes Marzipan zu langen Rollen geformt.



Die Rolle wird in gleichgroße Stücke geteilt. Je Rose werden ca. 6-9 Stücke verwendet.



10 Stücke werden zu kleinen, spitzen Kegeln (ca. 3 cm lang) geformt. Die Kegel bilden die innere Blüte der Marzipanrosen.



Die übrigen Marzipanstücke zu Kugeln formen und mit dem Daumen flach auseinanderdrücken. Die Ränder sollten dabei etwas dünner sein.



Die Blütenblätter mit einem Messer abnehmen.



Die Blütenblätter jetzt nacheinander überlappend um den Kegel legen. Diese dabei unten am dickeren Ende des Kegels leicht andrücken. Die Oberkanten der Blätter leicht nach außen richten. Je nach Größe der Rose weitere Blätter um den Kegel legen.

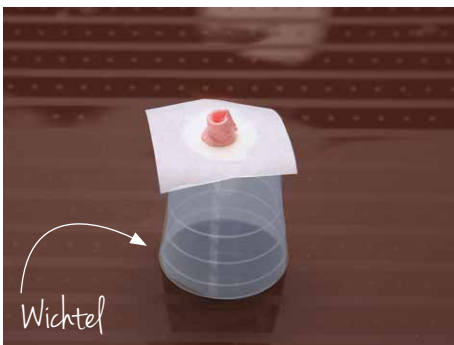


Buttercremerosen spritzen

Butterbrotpapier auf einen Wichtel mit einem Klecks Buttercreme „kleben“. Mit der Blütentülle aus Buttercreme einen engen Kreis als Knospe spritzen.

Nun Blütenblätter an die Knospe spritzen, dazu Blütentülle mit der schrägen Spitze nach oben halten. Tülle am Boden ansetzen und in einem Bogen das Blatt spritzen, dabei den Wichtel ein Drittel drehen. So wird das Blatt um die Knospe herum gespritzt.

Die nächsten Blütenblätter immer hinter dem vorherigen Blatt ansetzen und immer wieder um ein Drittel drehen.



Je mehr Blütenblätter gespritzt werden, desto größer wird die Rose werden. Außerdem bestimmt die Haltung der Tülle zur Rose hin, ob es eine offene oder geschlossene Blüte wird.

Rosen für ca. 20 Minuten kalt stellen. Danach sind die Rosen fest und lassen sich auf einer Torte platzieren.

Mit der Blatttülle und der Schreibtülle Stiele und Blätter dazu spritzen.

Zuckerrosen

Gezuckerte Rosen sind wunderschöne Objekte auf Kuchen und auf dem Büffet. Wenn sie aus ungespritzten Rosen hergestellt werden, kann man sie sogar essen.

Rosen waschen und gut trocknen. Eiweiß mit einer Gabel leicht aufschlagen (nicht steif schlagen!). Die trockenen Rosenblätter werden nun in das Eiweiß getaucht oder eingepinselt. Danach die Rosen sofort in den bereitgestellten

Zucker eintauchen bzw. ausreichend bestreuen. Anschließend die Rosen gut durchtrocknen lassen. Schneller geht es im Backofen: Dazu die einzelnen Rosen bei 50 °C für eine Stunde bei leicht geöffneter Backofentür trocknen lassen.

