

Süsse Toffifee®-Pralinen

etwa 24 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Pinguine:**

24 Stk. Toffifee®

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour

Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Elche:

24 Stk. Toffifee®

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Kakaopulver

1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) , rot

1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour

Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

1 Vorbereiten:

Runde Ausstecher Ø 2,5 cm, Ø 5,5 cm bereitlegen.

2 Pinguine:

Eine Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen. Einen Teller zum Warmwerden daraufstellen. Je 2 Toffifee® darauf reiben und zusammenkleben. Den Vorgang wiederholen, bis alle aufgebraucht sind. Für den Körper schwarzen Fondant mit etwas Epifin dünn ausrollen und mit dem Ausstecher (Ø 5,5 cm) 12 Kreise ausstechen. Die 12 Toffifee®-Kugeln damit überziehen. 12 gleich grosse schwarze Kugeln für den Kopf formen und diese mit Zuckerschrift auf dem Bauch befestigen. Weissen Fondant mit Epifin dünn ausrollen und 24 Kreise mit dem Ausstecher (Ø 2,5 cm) ausstechen. 12 Stk. mit Hilfe von Zuckerschrift beim Bauch befestigen.

Die restlichen 12 Kreise mit einem Messer etwas formen und beim Kopf befestigen. Mit Zuckerschrift die Augen zeichnen. Mit rotem Fondant Nase formen und befestigen. 24 kleine rote Kugeln für die Füsse formen. Je 2 unter den Bauch stellen und mit einem Messer die Kerben zeichnen. Für den Schal grünen Fondant zu Strängen formen und befestigen.

③ Elche:

Eine Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen. Einen Teller zum warm werden daraufstellen. Je 2 Toffifee® darauf reiben und zusammenkleben. Den Vorgang wiederholen, bis alle aufgebraucht sind.

Weissen Dekor Fondant mit Kakaopulver bis zum gewünschten Farbton verkneten und zwischen zwei Plastikfolien ausrollen. Mit einem ovalen Ausstecher (ca. 5 cm Ø) 12 Köpfe ausstechen. Für die Füße je vier kleine Kugeln formen und mit einem Messer zeichnen. Für die Nase etwas roten Dekor Fondant zu 12 kleinen Kugeln formen. Das Geweih und die Ohren mit dem weissen Dekor Fondant von Hand modellieren. Alles mit Zuckerschrift befestigen. Die Augen mit weisser und dunkler Zuckerschrift zeichnen.