



Tutorial

Tic Tac Toe - Keks



Rolle etwas roten Rollfondant auf deiner mit Bäckerstärke bemehlten Arbeitsfläche aus.

Steche die Form, mit deinem für den Keks verwendeten Ausstecher, noch einmal auf dem Fondant aus.



Streiche deinen Keks sparsam mit etwas Aprikosenmarmelade oder Wasser ein.

„Klebe“ deine ausgestochene Form auf den Keks.

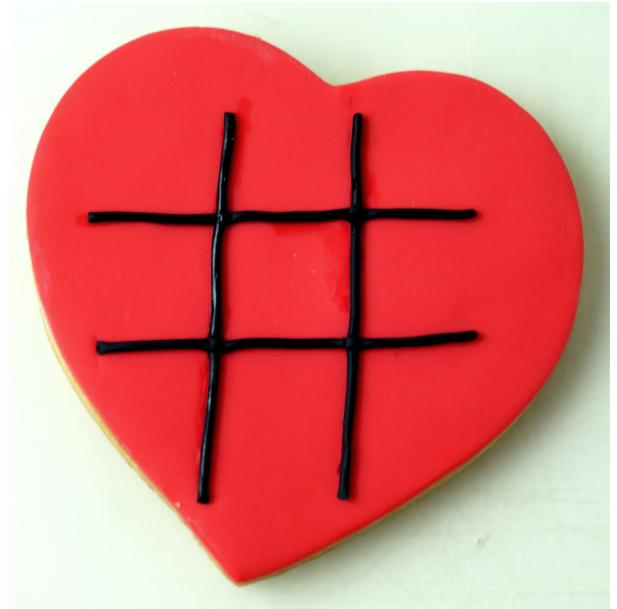
Passe mit dem Glätter den Fondant an.

Stelle nun vier gleich lange Schnüre her. Verwende hierfür eine Sugar-Gun oder einem Extruder und schwarzen Fondant,



Schneide sie mit dem Cuttermesser in vier gleich lange Teile.

Diese klebe nun mit etwas
Zuckerkleber auf deinen
Keks



Steche die kleinen Herzchen
mit einem Auswurf -
Ausstecher aus oder fertige
sie mit einer Mould.
Hierfür kannst du weißen
und schwarzen Fondant
verwenden.