

DEKORIERE:



Du benötigst:



Eine Packung Ingwer-Cookies oder ähnliche Cookies



Puderzucker (optional)



Verschiedenfarbige Fondantglasur einschließlich weißer Farbe



Plus ein Nudelholz, ein Messer und einen Kreisausstecher



Verschiedene Lebensmittelfarben zum Verzieren und Beschriften deiner Kekse

Ergibt 15-20 Kekse

1



Rolle das weiße Fondant 2-4mm dick aus. Verwende etwas Puderzucker, falls der Fondant zu klebrig sein sollte.

2



Nimm einen Ausstecher, der ungefähr so groß sein sollte, wie der Cookie. Stich Kreise aus dem Fondant aus und lege sie auf die Kekse.

Tipp: Tröpfe etwas Wasser auf deinen Keks, damit der Fondant besser an dem Keks kleben bleibt.

3



Rolle nun die verschiedenfarbigen Fondants aus und stich anschließend wieder Kreise mit deinem Ausstecher aus. Verwende nun das Messer und schneide, wie in der Abbildung, Dreiecke aus dem Rand des Fondants, sodass eine Sternform entsteht. Lege sie anschließend auf den weißen Fondant deiner Kekse.

Zum Schluss kannst du deine Kekse mit den verschiedenen Lebensmittelfarben dekorieren.

4

