

Kleine Prinzessin

→ zum Anbeißen süß

MATERIAL

- ◆ Blechkuchen
- ◆ Zuckerguss in Blau, Lila und Rosa
- ◆ Marzipan in Gelb, 30 g, Orange, 50 g, Grün, 50 g, und Hautfarbe, 80 g
- ◆ Zuckermasse in Rosa, 100 g
- ◆ 13 Zuckerperlen in Weiß, ø 2 mm
- ◆ 8 Zuckerperlen in Rosa, ø 6 mm
- ◆ 5 Zuckerperlen mit Struktur in Weiß, ø 7 mm
- ◆ 5 Zuckerblumen in Rot, Rosa und Gelb, ø 2 cm
- ◆ 3 Gummiherten in Rosa
- ◆ Gummischloss in Rosa
- ◆ Gelee-Brombeere
- ◆ Lakritzschnur, 4 cm lang
- ◆ Dekorzucker in Rosa und Lila
- ◆ Streudekor-Sterne in Rosa

VORLAGENBOGEN 1A + 2B

- 1 Den Kuchen gemäß Vorlage mit Zuckerguss bestreichen. Zuckerstreusel und Sternchen auf den noch nassen Guss streuen. Das Schloss aufsetzen.
- 2 Mithilfe der Vorlage Beine, Krone, Kopf und Arme der Prinzessin aus Marzipan, Kleid und Schuhe aus Zuckermasse modellieren. Zuerst das Kleid auf den Kuchen auflegen, dann bis auf die Krone die restlichen Teile ergänzen.
- 3 Die Prinzessin mit Gummiherten und Zuckerperlen dekorieren. Eine Perle als Nase platzieren. Für die Augen zwei Kügelchen aus der Gelee-Brombeere lösen und in das Marzipan eindrücken. Die Lakritzschnur als Mund auflegen. Die Backen mit wenig roter Lebensmittelfarbe röten.
- 4 Orangefarbenes und grünes Marzipan portionsweise durch die Knoblauchpresse drücken und die Haare und die Wiese gestalten. Einzelne Marzipanstränge als Blumenstängel arrangieren und die Zuckerblüten auflegen. Zuletzt die Krone aufsetzen.

Variante: Der Kuchen links wird ganz ähnlich gemacht. Einfach die Oberfläche mit Zuckerguss, Zucker-Konfetti und Schoko-Buchstaben gestalten. Mithilfe der Vorlage die Motivteile aus Marzipan bzw. Zuckermasse formen, auf dem Kuchen positionieren und mit verschiedenen Zuckerdekorteilen verzieren. Als Kerzendocht ein Stück Lakritzschnur auflegen. Das Gesicht und die Haare wie bei der Prinzessin beschrieben gestalten.

