





Cake Topper mit Streuseln

2 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

2 Holzspieße

Zutaten:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

Zubereitung:

1. Die gewünschten Zahlen 2-mal auf Backpapier zeichnen. Die Zahlenvorlage umdrehen und auf einen glatten und geraden Untergrund legen.
2. Die Glasur über Dampf (Wasserbad) schmelzen und in ein Spritztütchen füllen.
3. Zuerst und die Zahlenränder aufspritzen, dann mit Glasur auffüllen.
4. Vor dem Anziehen der Glasur mit Streuseln bestreuen.
5. Im Gefrierschrank ca. 30 Minuten kalt stellen und erstarren lassen.
6. Die Kuvertüre solange in ein warmes Wasserbad stellen.
7. Zahlen aus dem Gefrierschrank nehmen und vorsichtig vom Backpapier lösen.
8. Die Zahlen umdrehen, Holzspieße mit etwas Glasur "ankleben" und mit einer zweiten Zahl zusammenkleben.
9. Die Cake Topper bis zur weiteren Verwendung in ein mit Zucker gefülltes Glas zum Trocknen stecken.

