

# Toffifee®-Pralinen

24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Pinguine und Elche:

48 Toffifee®

1 Pkg. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt

500 g weißer Rollfondant

Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

Speisestärke

gesiebter Backkakao

- 1 Eine Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen und einen Teller zum Warmwerden daraufstellen. Je 2 Toffifee® darauf reiben und zusammenkleben. Den Vorgang wiederholen, bis alle aufgebraucht sind.
- 2 **Pinguine:**  
Schwarzen Fondant auf etwas Speisestärke dünn ausrollen und mit dem Ausstecher (5,5 cm Ø) 12 Kreise ausstechen. 12 Toffifee®-Kugeln damit eindecken. 12 gleich große schwarze Kugeln für den Kopf formen und diese mit Zuckerschrift befestigen. Weißen Fondant auf Speisestärke dünn ausrollen und 24 Kreise mit einem Ausstecher (2,5 cm Ø) ausstechen. 12 Stück mit Zuckerschrift am Bauch befestigen.
- 3 Die restlichen 12 Kreise mit einem Messer etwas formen und an den Köpfen befestigen. Mit Zuckerschrift die Augen aufmalen. Aus rotem Fondant Nasen formen und befestigen. 24 kleine rote Kugeln für die Füße formen. Je 2 unter den Bauch stellen und mit einem Messer einkerben. Für die Schals grünen Fondant zu Strängen formen und an den Pinguinen befestigen.

4 Elche:

Weißes Fondant mit Backkakao 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 einkerben. Für die Nasen aus rotem Fondant 12 kleine Kugeln formen. Aus weißem Fondant Geweih und Ohren modellieren. Nasen, Geweih und Ohren mit etwas Zuckerschrift anbringen. Die Augen mit weißer und dunkler Zuckerschrift aufmalen.