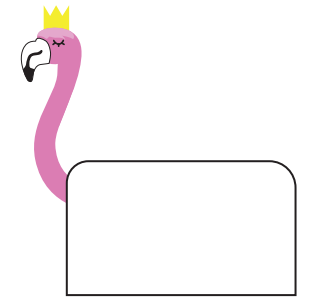


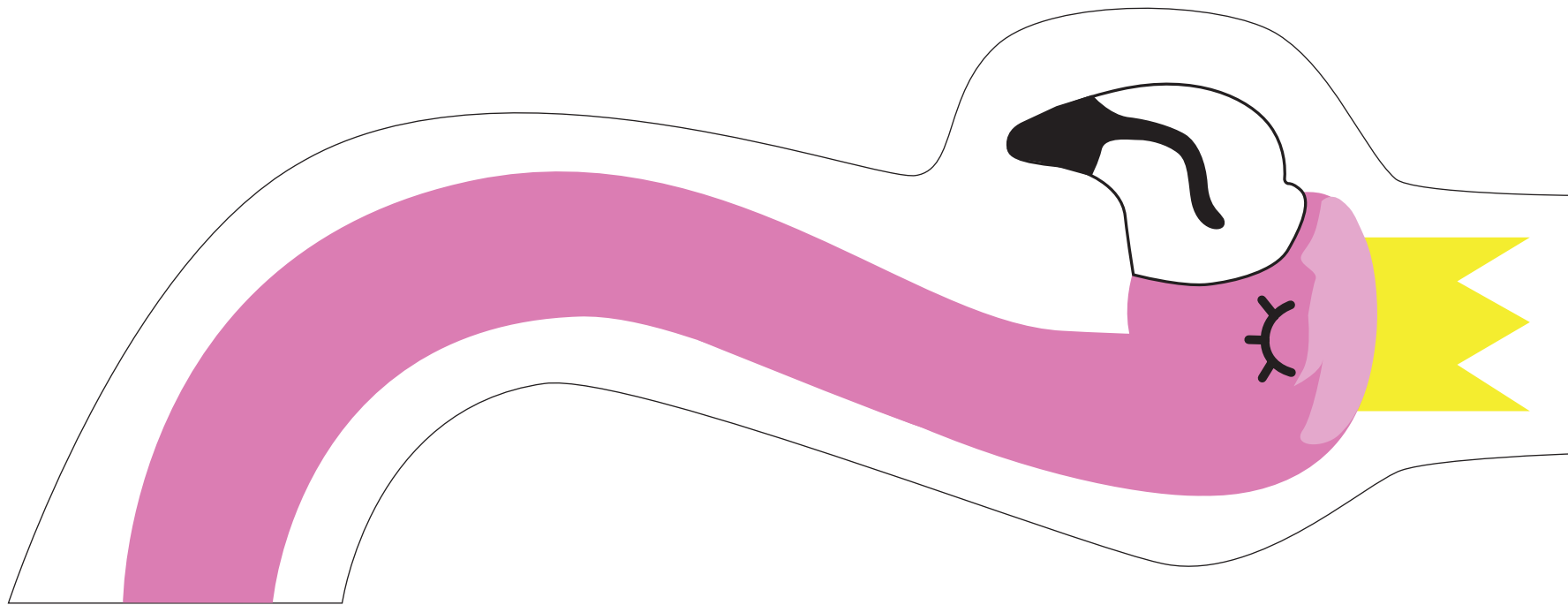


Flamingo-Torte

Schablone zum Ausschneiden



TIPP: Male die Rückseite der Figuren nach Lust und Laune bunt aus.



TIPP 1: Klebe die Schablone auf dickeres Papier oder Karton auf – so bekommt sie mehr Stabilität.

TIPP 2: Mit essbaren Federn aus weißer Schokolade verziert, macht die Torte noch mehr Spaß.

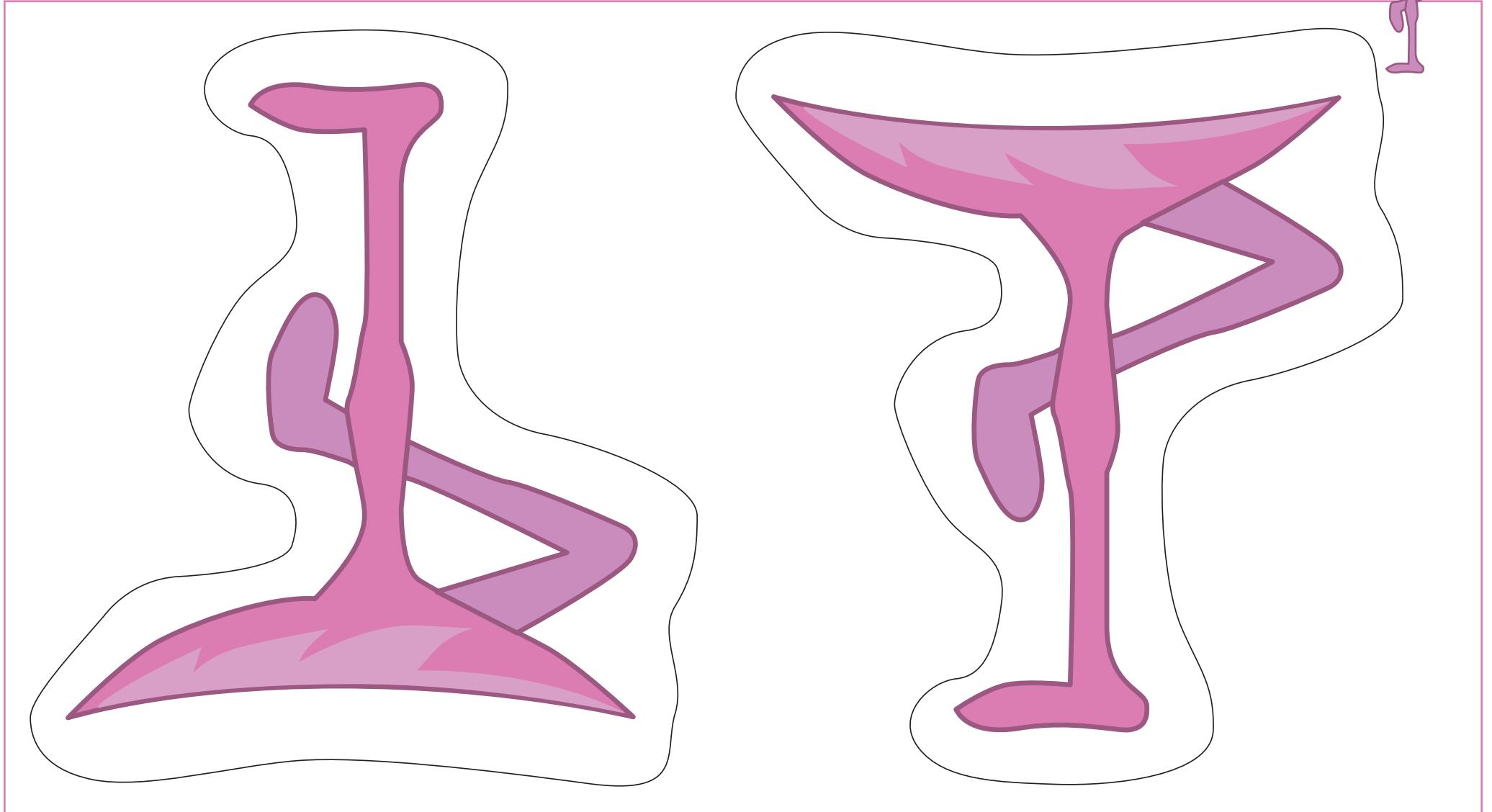
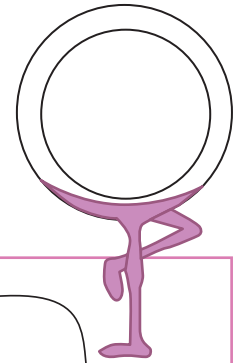
TIPP 3: Die Beine des Flamingos kann man ganz einfach mit gefärbter Buttercreme oder auch mit Fondant machen.

TIPP 4: Wer geübt mit der Schere ist, kann den Flamingo auch genau ausschneiden.



Flamingo-Teller

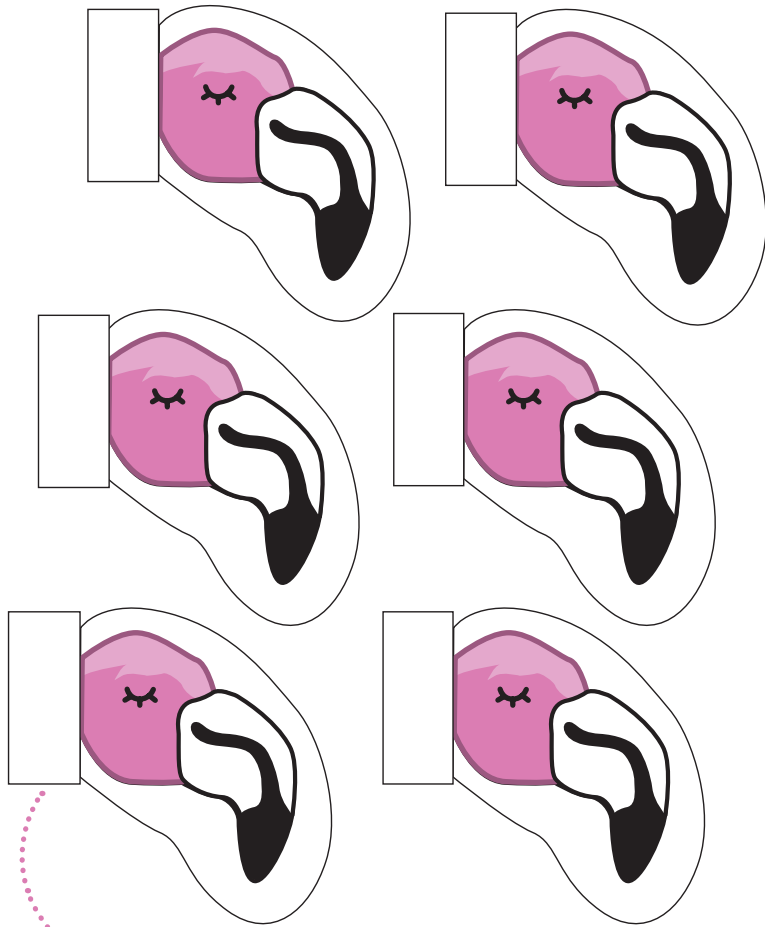
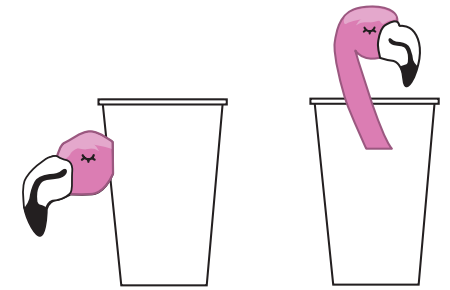
Schablone zum Ausschneiden



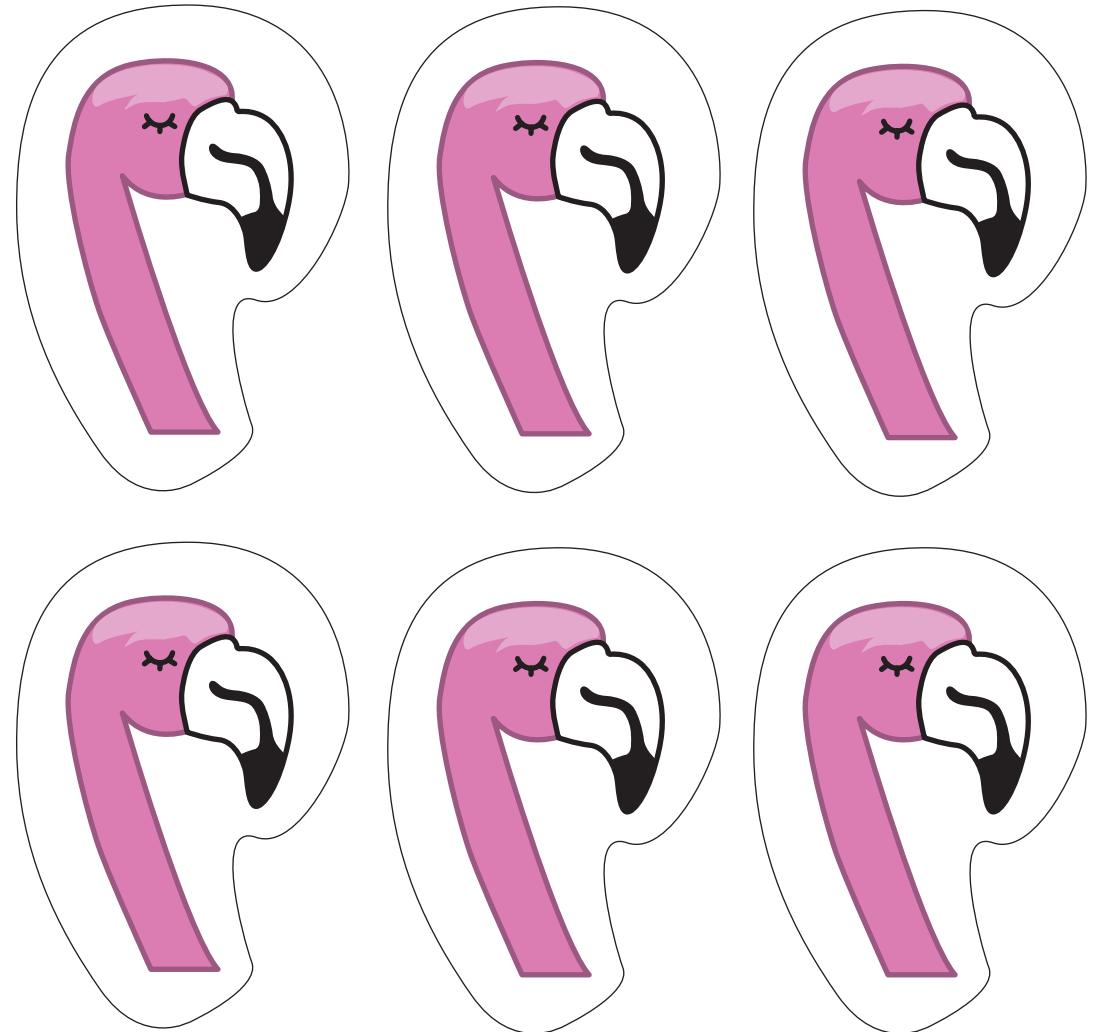


Flamingog-Becher

Schablone zum Ausschneiden



TIPP: Der Falz muss ordentlich mit den Fingern nachgezogen werden, damit die Köpfe schön abstehen!





Tropic-Muffinform

Schablone zum Ausschneiden

