

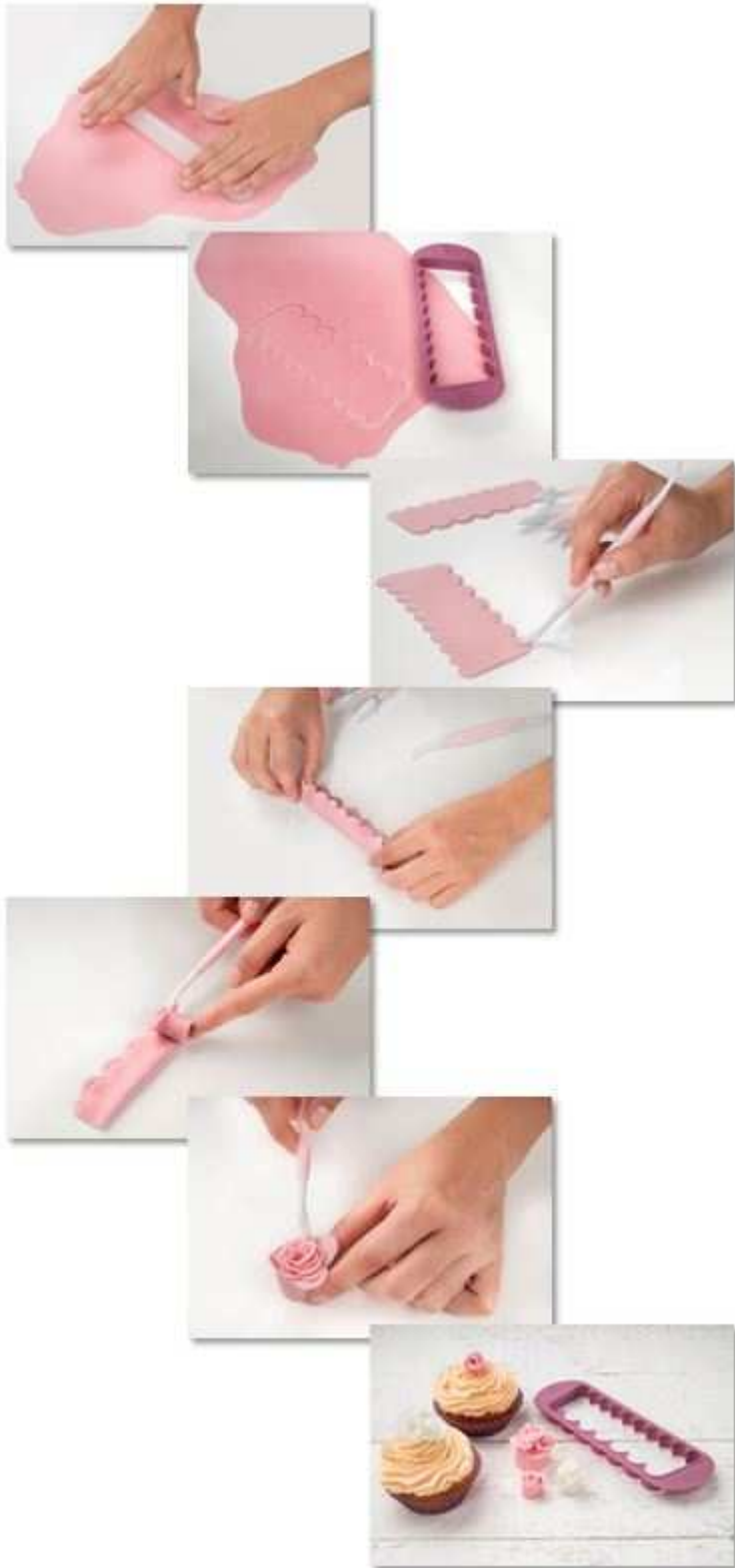
Oktober 2019

Rosige Aussichten

Eigene Backkreationen in kleine Kunstwerke zu verwandeln war nie einfacher: Mit dem neuen Rosenausstecher von Zenker lassen sich mit wenigen Handgriffen zauberhafte und unterschiedlich große Röschen aus Fondant und Marzipan kreieren. Diese schmücken dann romantische Geburtstags- oder Hochzeitstorten und feine Cupcakes.



Der Rosenausstecher (#44975, UVP 2,99 EUR) ist aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt und überzeugt mit einfacher Handhabung und Stabilität. Das Rosendekor und die außergewöhnliche Farbe Frozen Rose machen das Dekorations-Accessoire zum heimlichen Star und Must-have Ihrer Fondant-Ausstattung. Der Ausstecher hat eine Größe von ca. 19 x 6,5 x 1,5 cm und kann nach dem Gebrauch in der Spülmaschine gereinigt werden.



Anwendungs-Tipp

Masse mit einer Fondanrolle (#44974) gleichmäßig ausrollen (1) und mit dem Rosenausstecher ausstechen (2).

Mithilfe von Modellierwerkzeug (#41132) Blattstruktur andeuten (3), die Masse längs übereinanderlegen (4) und behutsam aufrollen (5).

Anschließend die einzelnen Blätter nach Belieben ausmodellieren (6) – fertig!

Für kleine Rosen die Masse nicht längs übereinander legen, sondern halbieren und die weiteren Schritte wie gehabt befolgen. Für extra große Rosen zwei ausgestochene Fondanteile aneinander legen und mit Schritt 3 fortfahren.

Über Zenker

Zenker, der Backformenhersteller aus dem bayerischen Aichach, verknüpft über 130 Jahre lang Qualität und Tradition mit immer neuen Ideen und echten Innovationen für den Backspaß zu Hause. Wenn du siehst, dass es schmeckt, ist es Zenker!