

Anleitung Osterhäschen



*Unterm Baum im grünen Gras
sitzt ein kleiner Osterhas`!
Putzt den Bart und spitzt das Ohr,
macht ein Männchen, guckt hervor.*

*Hat sein Körbchen voll gemacht
und Euch Blümchen mitgebracht.
Im Gepäck sind viele süße
lieb gemeinte Ostergrüße!*



- Ihr braucht für das Häschen bei ca. 14 cm Höhe:
- Brauner Fondant (ca.300 g)
- Beiger Fondant (ca. 70 g)
- Weißer Fondant (ca. 70 g)
- Rosa Fondant (ca.10 g)
- Etwas grünen Fondant oder grüne Lebensmittelfarbe
- Etwas schwarzen Fondant oder Schwarze Lebensmittelfarbe
- Zuckerkleber (das Rezept findet Ihr auf Motto-Torten.de)
- evtl. etwas CMC Pulver



1 Zuerst nimmst Du dir von dem braunen Fondant (ca.100 g) und formst ihn für den Bauch des Häschens zu einem Ei. Dann rollst du einen Teil des beigen Fondants aus und scheidest oder stichst mit einer Form ein kleines Ei aus und klebst es mit Zuckerkleber auf.

Mit diesem befestigst Du auch den gekürzten Schaschlikspieß den du durch den Grundkörper des Häschens steckst.



2-6 Als nächstes rollst du zwei etwas spitz zulaufende Stränge als Füße (je ca. 20g) und ummantelst den hinteren Teil mit braunem ausgerolltem Fondant, befestigst diesen wieder mit etwas Zuckerkleber und fügst das ganze an den Körper. Mit dem Modellierholz kannst Du jetzt noch zwei kleine Kerben in die Pfötchen drücken.

Dann aus je ca. 20g braunen Fondant zwei gleich große Tropfen Formen, diese werden als Oberschenkel des Häschens befestigt.



7-9 Für die Arme werden zwei Stränge (je ca. 10g) gerollt die am vorderen Ende eine Kugel angedeutet bekommen und wieder mit dem Modellierholz die Pfötchen eingedrückt. Auch diese werden am Körper befestigt.



Jetzt aus weißem Fondant (ca. 25g) das Lätzchen das eine leichte Blattform hat modellieren und mit dem Modellierholz das Fell einprägen und auf den Körper setzen.

10 Als nächstes wird die Grundform des Kopfes aus ca. 80g braunem Fondant modelliert und mit den abgebildeten, ausgestochenen und vormodellierten Teilen (Bild a+b) weiter ergänzt. Ihr benötigt die Teile für Augen und Wange jeweils zwei mal.

11-13 Du fängst mit dem beigen Teil der Augen an und befestigst ihn am Kopf, dann den weißen Teil.

Mach mit den beigen Wangenteilen weiter und ergänz sie mit den braunen Tropfen am äußeren Ende.



14-15 Jetzt fügst du den Rest der Augen wie auf dem Foto abgebildet dazu. Alternativ kannst Du die Details auch mit der Lebensmittelfarbe aufmalen.





16

16-17 Dann klebst Du den Kopf auf den Hasenkörper und modellierst den Mund und das Näschen in weiß und rosa aus kleinen Kugeln die Du wieder anklebst.

Die Mundöffnung drückst Du mit einem Modellierholz ein und befestigst die Kugeln für die Nase darüber



17



18

18-19 Jetzt formst Du für die Ohren zwei Tropfen aus braunem Fondant (je ca. 7 g) und zwei Tropfen aus rosa

Fondant (je ca. 2g), diese legst Du aufeinander und drückst sie erst ineinander und befestigst sie dann mit Zuckerkleber am Kopf. Am besten Du stützt sie bis sie getrocknet sind etwas ab.



19



Zuletzt fehlt nur noch das Schwänzchen, hierfür nimmst Du ca. 15g weißen Fondant, formst ihn zur Kugel, und drückst wieder mit einem Modellierholz das Fell hinein und befestigst ihn.

Nun ist die Grundform Deines Häschens fertig, aber wenn Du möchtest kannst Du Ihm noch ein Körbchen auf den Rücken modellieren, welches Du mit Blumen, Karotten oder Ostereiern füllst.

Wichtig! Je nach dem wie fest Dein Fondant ist kann es nötig sein etwas CMC Pulver in den Fondant einzukneten, damit er stabil genug zum modellieren ist.

Das nachmachen dieser Anleitung ist gern gesehen und gewünscht, eine veränderte Weitergabe, auch nur in Auszügen bedarf meiner Zustimmung, ebenso die Gewerbliche Nutzung.

