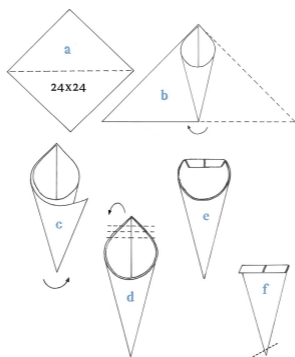


6. Anschließend eine kleine Spitze von der Tüte abschneiden **f** und das Gebäck verzieren.

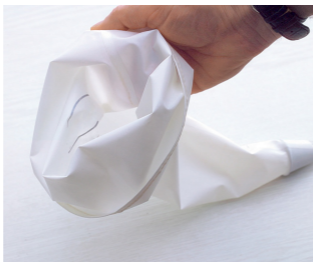
Alternativ kann man auch einen kleinen Gefrierbeutel verwenden, den Guss einfüllen, die Öffnung der Tüte zusammendrehen und unten eine kleine Ecke abschneiden.



Spritzbeutel: vorbereiten und drehen

Zuerst die richtige Tülle für den Spritzbeutel auswählen: Die Lochtülle ist z. B. für dünne oder dicke Creme- und Sahnetupfen gedacht, die Sterntülle kommt eher bei Spritzgebäck, Sahne- bzw. Cremeverzierungen zum Einsatz. Dann kann es losgehen:

- Spritzbeutel in die Hand nehmen oder in einen Rührbecher stellen und dabei etwa 5 cm des Spritzbeutelrandes nach außen hin umschlagen.
- Spritzbeutel nur bis zur Hälfte mit Sahne oder Creme füllen. Rand wieder hochklappen.
- Füllung vorsichtig im Spritzbeutel nach unten schieben, damit die Luft entweichen kann. Dafür den Spritzbeutel am Rand über der Füllung vorsichtig zusammendrehen.
- Zum Aufspritzen den Spritzbeutel senkrecht mit der rechten Hand oben zuhalten, gleichzeitig die Füllung vorsichtig herausdrücken und mit der linken Hand den Spritzbeutel führen – bei Linkshändern funktioniert es umgekehrt.





Sahnetuffs haltbar machen

Bei der Zubereitung schon das richtige Timing bedenken, denn Sahneverzierungen verlieren schnell ihre Standfestigkeit – sie lösen sich in feste und flüssige Bestandteile auf. Wird die Torte bald verzehrt, sind aufgespritzte Sahnehäubchen genau passend und sehr dekorativ. Sollen sie aber auch noch am nächsten Tag hübsch aussehen, dann aufgelöste Gelatine mit untermischen und die Torte natürlich zwischendurch in den Kühlschrank stellen.

Verschenken

Viele Backideen aus diesem Buch eignen sich prima zum Verschenken. Achte bei der Verpackung darauf, dass du deine Backwerke so einpackst, dass sie den Transport gut überstehen.

Beschrifte deine Geschenke liebevoll mit dem Namen des Empfängers. Kleine Pappkärtchen sind schnell ausgeschnitten. Mit einem Locher stanzt du ein sauberes Loch, in das dann ein farblich passendes Bändchen gezogen wird.

Und nun wünschen wir dir viel Spaß und gutes Gelingen bei deinen kleinen Backmeisterwerken. Werde auch du zu einer wahren Baking Queen!