

Mit Konfetti aus Zucker Gebäcke in Windeseile dekorieren

Köln, 15.12.2017 – Lebensmittelfarben, Zuckerdekore oder Blumen aus Blütenpaste sind nur einige Optionen zur Verzierung von Torten, Kuchen oder Cupcakes. Mit Konfetti aus Zucker lässt sich das Gebäck sogar äußerst bunt und besonders schnell dekorieren.

Wer eine fixe Möglichkeit sucht, seine Torten, Cupcakes, Muffins oder Kuchen in ein farbiges Gewand zu hüllen, kann auf Konfetti aus Zucker zurückgreifen. Die süßen Zuckerplättchen bieten einige Vorteile gegenüber anderen Dekorationsmethoden: Konfetti aus Zucker lässt sich in nur wenigen Sekunden über dem Gebäck verteilen. Dabei bleibt es auch gut dosierbar.

Konfetti aus Zucker direkt auf weiches Topping streuen

Besonders wenig Zeit nimmt dieser Vorgang in Anspruch, wenn man das Konfetti aus Zucker auf ein weiches Topping aus Sahne oder Buttercreme aufstreut. Hier muss außer dem Verteilen der Zuckerdeko kaum etwas beachtet werden. Einfach die Dose aufschrauben und die kleinen Zuckerplättchen darüber verteilen. Meist liegt das Konfetti aus Zucker sicher auf. Einige Zuckerkonfetti sind manchmal etwas wacklig platziert. Dann kann man die Verzierung mit den Fingerspitzen noch ein wenig andrücken.

Auf trockenen Gebäcken mit einem Zuckerguss arbeiten

Auf eher trockenen Gebäcken muss hingegen noch eine Verbindungsschicht aufgetragen werden. Denn ein loses Aufstreuen würde das Konfetti aus Zucker bei den geringsten Erschütterungen wieder vom Gebäck fallen lassen. Deshalb verteilt man sie am besten auf einen noch feuchten und nicht angetrockneten Zuckerguss. Alternativ lässt sich auch ein Zuckerkleber verwenden. Dabei bleibt es jedem selbst überlassen, ob das Konfetti aus Zucker großflächig oder akzentuiert auf dem Gebäck platziert wird.

Konfetti aus Zucker gibt es einfarbig oder als bunten Mix im Onlineshop von MeinCupcake.de von verschiedenen Markenherstellern unter www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Zuckerkonfetti/ zu erwerben. Bunt ist gerade an Kindergeburtstagen angesagt. Oder

aber zu besonderen Anlässen, wie Silvester oder an Karneval. Dann erweist sich das farbige Konfetti aus Zucker als besonders passend.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für alle Hobby-Bäcker und Profi-Konditoren im Internet. Der Onlineshop bietet eine Auswahl von rund 10.000 Artikeln und wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Das Angebot reicht dabei von Backzutaten bis hin zu praktischem Backzubehör bekannter Markenhersteller wie Städter, Birkmann, Wilton, FunCakes oder Nordic Ware. Die CAKE MART GmbH betreibt neben dem Onlineshop zusätzlich auch drei Filialen in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de