

Rayher.

JUST CREATE

BASTELIDEE

D

Runder Kuchen

WWW.RAYHER.COM



Verwendete Artikel:

34 229 000	Kreativ-Seife	1700 g
36 033 000	Gießform: Kreis, 25 cm ø	
34 223 000	Knetseife	150 g
34 246 532	Seifenfarbe, nougat	
34 246 313	Seifenfarbe, purpur	
34 246 426	Seifenfarbe, immergrün	
34 226 000	Kreativ-Seife	25 g
89 799 000	Spritzbeutel mit 4 Einsätzen	

Zusätzlich benötigst du:

86 198 000 Metall-Ausstecherformen-Set
Waage, Topf, Schmelztopf, kleiner Plastikbehälter, Rührstäbchen,
Wasserkocher, Speiseöl, Bastelholz, Plastikdeckel oder Alufolie

Anleitung:

- 1** Schmilz die Kreativ-Seife in einem Wasserbad auf dem Herd (max. 60 °C - nicht kochen).
- 2** Nach dem kompletten Schmelzen kannst du der flüssigen Seife die gewünschte Farbe und/oder Duftöl unterrühren. Dazu verwendest du einen Holzspatel oder einen Teelöffel.
- 3** Taste dich tropfenweise vor.
- 4** Der Kuchen besteht aus vier verschiedenen Farbschichten. Das heißt, dass du den Kuchen in Etappen gießt. Du startest mit der untersten Schicht, lässt diese etwas abkühlen und fährst so Schicht für Schicht fort. Die letzte oberste Schicht sollte ca. 5mm vom oberen Gießformenrand enden.
- 5** Lasse die Seife gut trocknen (mind. 2-3 Stunden, idealerweise einen Tag).
- 6** Entforme den Kuchen mit etwas Druck.
- 7** Jetzt kannst du auf dem Kuchen die Schokoglasur verteilen (siehe Anleitung Schokoglasur).



8 Nachdem die Glasur gut getrocknet ist kannst du den Kuchen in Stücke schneiden und mit den Sahnetupfern (siehe Anleitung) und den ausgestochenen Herzen (siehe Anleitung) ausdekorieren.

9 Die grünen Blätter kannst du dir aus der transparent grün gegossenen Wachsplatte formen.

Anleitung Sahnetupfer

- 10** Mische die Knetseife mit heißem Wasser und dem Speiseöl an, Bsp. 50 g Knetseife mit 20 ml heißem Wasser und ca. 5 ml Speiseöl.
- 11** Verrühre diese Mischung mit einem Bastelholz und lassen sie 10 Minuten ruhen.
- 12** Danach knetest du die Masse nochmals gut durch.
- 13** Baue den Spritzbeutel zusammen (allerdings ohne Beutel) und befülle ihn mit etwas Knetseife.
- 14** Drücke die Knetseife mit dem Finger durch die Tülle und lege die ausgedruckte Masse gleich etwas in Form.

Rayher.

WWW.RAYHER.COM

Materialangaben und Anleitungen findest du auf unserer Website. Newsletter abonniert, immer informiert!
Kreativ-Hotline: 0 73 92 / 70 05-555

© 2017, Rayher Hobby GmbH

**Anleitung Kuchenglasur**

15 Schmilz die Kreativ-Seife in einem Wasserbad auf dem Herd (max. 60 °C- nicht kochen).

16 Nach dem kompletten Schmelzen kannst du der flüssigen Seife die Farbe nougat unterrühren. Dazu verwendest du einen Holzspatel oder einen Teelöffel.

17 Taste dich tropfenweise vor.

Anleitung Seifenplatte

18 Schmilz die Kreativ-Seife in einem Wasserbad auf dem Herd (max. 60 °C - nicht kochen).

19 Nach dem kompletten Schmelzen kannst du der flüssigen Seife die Farbe unterrühren. Dazu verwendest du einen Holzspatel oder einen Teelöffel. Taste dich tropfenweise vor. Gieße die geschmolzene Seife auf etwas Flaches wie z.B. einen kleinen Deckel oder auch auf etwas Alufolie.

20 Nachdem die Seife fest ist, nach ca. einer halben Stunde, kannst du mit den Ausstecher-Förmchen Ihre gewünschten Motive ausstechen.

Rayher.

WWW.RAYHER.COM

Materialangaben und Anleitungen findest du auf unserer Website. Newsletter abonniert, immer informiert!
Kreativ-Hotline: 0 73 92 / 70 05-555

© 2017, Rayher Hobby GmbH