

Spökkakor

Små läckra spökkakor till Halloween

cirka 12 styck



Lyckas lätt

up to 30 Min.



Ingredienser:

Kakbollar:

600 g sockerkaka (hembakt eller köpt)

cirka 2 - 3 msk hallonsylt

Dekoration:

500 g Dr. Oetker Sugar Fondant White

1 Förp. Dr. Oetker Baking Glue

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

1 Kakbollar:

Smula sönder sockerkaka i en skål. Tillsätt hallonsylt lite i taget tills degen kan formas. Blanda degen väl med en stavmixer eller för hand. Rulla degen till bollar. Gör bollarna lite toppiga och placera dem upprätt på en bricka eller ett fat.

2 Dekoration:

Kavla sockermassan tunt. Stansa ut rundlar av sockermassa och täck kakbollarna. Vik kanterna på sockermassan. Fäst sockerögonen på spökerna med hjälp av Baking glue.