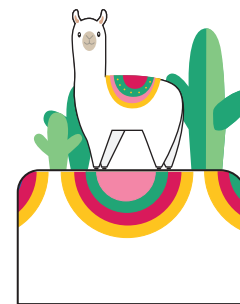


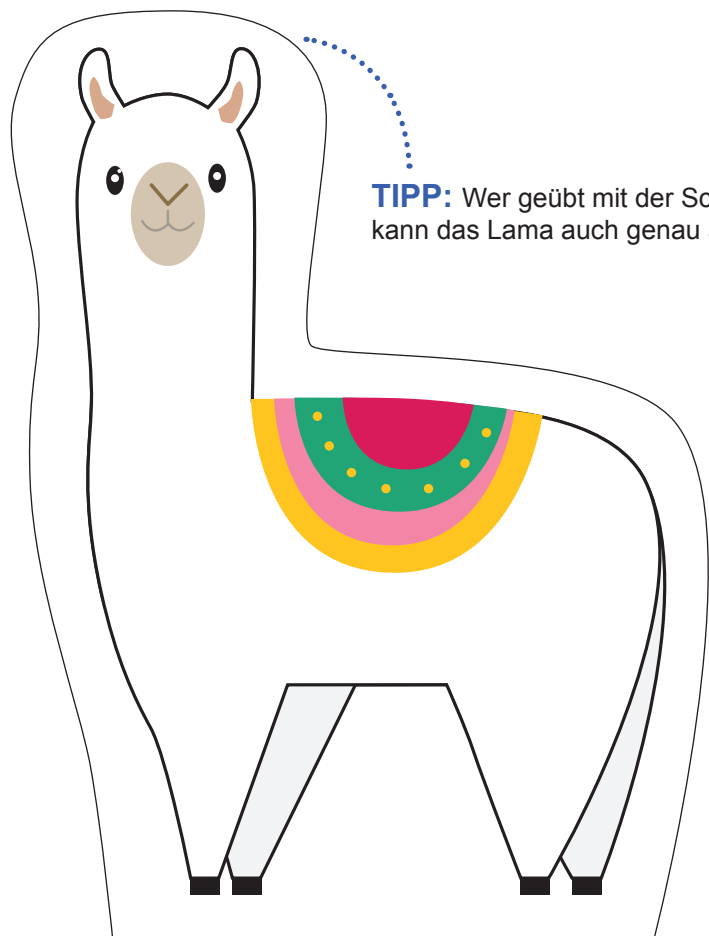


Lama-Torte

Schablone zum Ausschneiden

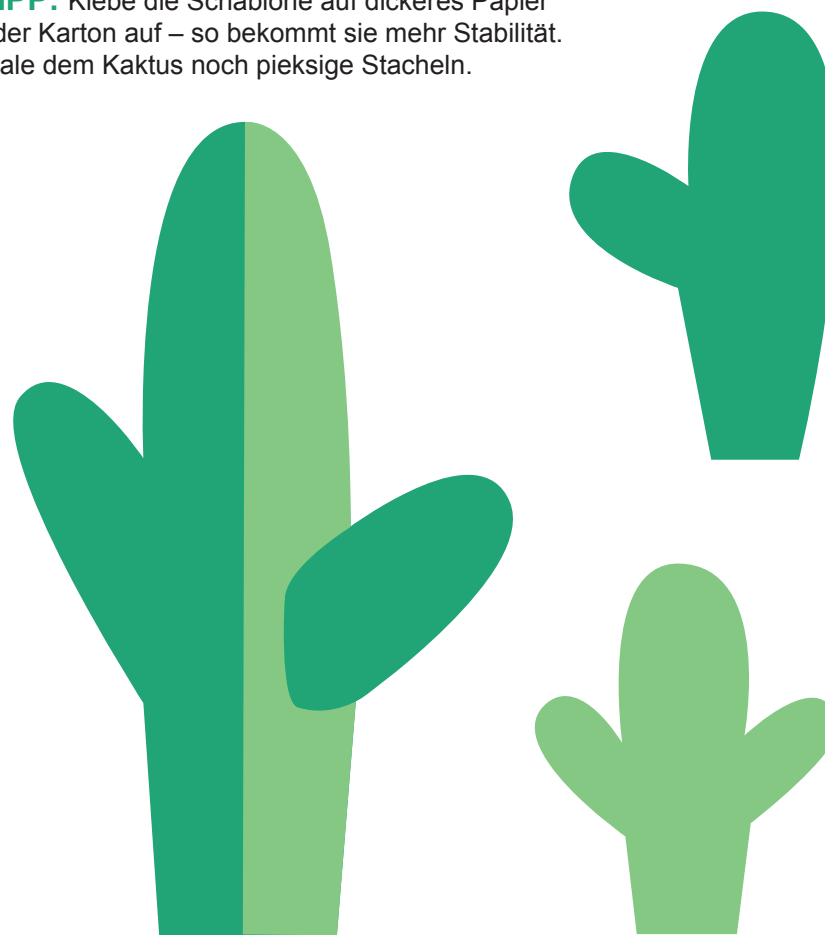


TIPP: Male die Rückseite der Figuren nach Lust und Laune bunt aus.



TIPP: Wer geübt mit der Schere ist, kann das Lama auch genau ausschneiden.

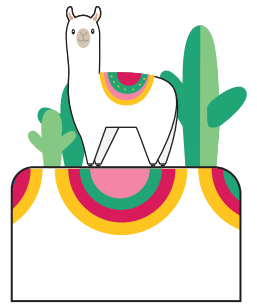
TIPP: Klebe die Schablone auf dickeres Papier oder Karton auf – so bekommt sie mehr Stabilität. Male dem Kaktus noch pieksige Stacheln.





Lama-Torte

Schablone für Fondant



TIPP: Schneide mithilfe der Schablonen alle Fondantkreise aus, lege sie mittig aufeinander und halbiere sie.

