



## Zutaten für Flamingo Tortten Topper mit Kichererbsen Wasser

(macht circa circa 8 - 10 Flamingo Tortentopper):

- 125 g Zucker
- 125 ml Kichererbsen Wasser (Aquafaba). Am Besten Kichererbsen Wasser von 2 Dosen abtropfen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Alles was noch übrig bleibt kann sogar eingefroren werden.
- 1 Packung Vanille Zucker
- Schaschlikspieße (eine pro Flamingo)
- Farben: Lebensmittelfarbe in Gel Form: Pink und Gelb
- Goldene Zuckerperlen

## Anleitung für Flamingo Tortten Topper

Für die Erstellung von zwei dekorierten Flamingos wird circa 1/5 dieser Baiser Menge ausreichen.

Flamingos mit einem Spritzbeutel von Backpapier und Schaschlikspieß spritzen. Dann für 75 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 100 Grad Celsius trocknen. Dann weitere 30 Minuten im Ofen stehen lassen.

Weitere Anleitung findest du im Video: