

Mein Piratenschiff

1) 25dag Fondant mit Traganth (ca. 1 TL) gut durchkneten, dünn ausrollen und Trapeze in verschiedenen Größen mit einem scharfen Messer oder Marzipanmesser ausschneiden.

Eine Rolle Karton (z.B. von einer Küchenrolle) in der gewünschten Biegung zurechtschneiden. Mit dem zukünftigen Masten (Holzstab) bereits die Löcher stechen. Dabei darauf achten, dass auch der Karton an dieser Stelle etwas eingeschnitten ist, damit das Loch schön geformt bleibt. Die einzelnen Teile auf Backpapier lagern.



Evtl. weiteres Zubehör wie eine Dreiecksfahne, Galionsfigur, Anker o.ä. anfertigen:





Auf diesem Bild ist bereits der Mast erkennbar, der wie folgt gefertigt wird: etwas Fondant braun einfärben, wieder mit Traganth mischen und länglich rechteckig ausrollen. Dabei zuerst eine „Wurst“ bilden, dann mit den Ausrollstab platt machen. Das Holzstäbchen (aus dem Bauhaus, Dicke ca. 0,5cm) damit vorsichtig einrollen. Es macht nichts, wenn sich die Masse etwas verschiebt.

Nach etwa 2 Stunden können die Teile beliebig bemalt werden.

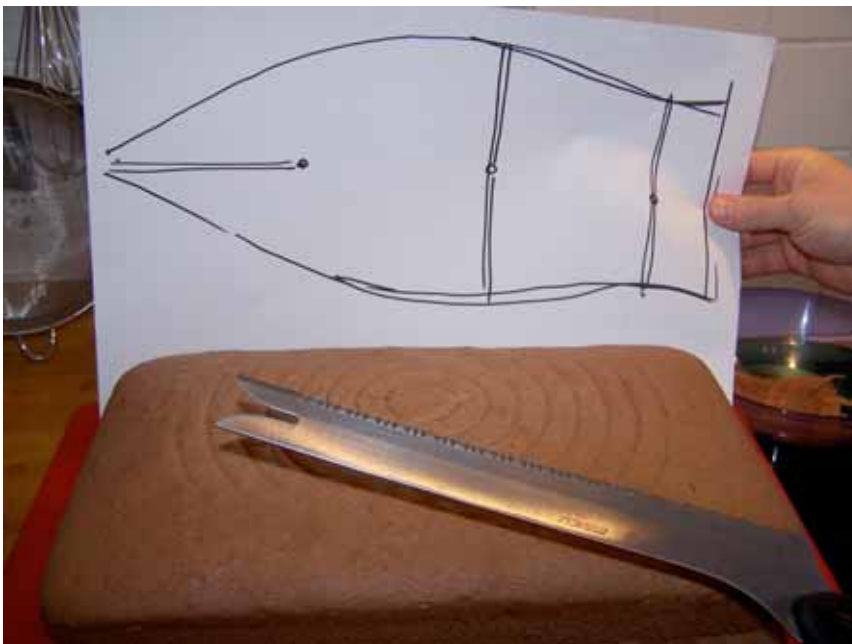
Alle Teile müssen über Nacht trocknen und hart werden.

2) Biskuit backen: Für das Schiff habe ich 2 Mal Schokoladbiskuit aus jeweils 9 Eiern in einer rechteckigen Bratpfanne gebacken – stürzen und über Nacht auskühlen lassen.



3) Aus 1/2kg Butter eine einfache Schoko-Buttercreme herstellen, etwas kühlen.

4) Dann den Biskuit übereinander schichten und den Rumpf zu Recht schneiden.







5) Nun das Schiff mit Buttercreme füllen und bestreichen:





Danach das Schiff ca. eine halbe Stunde kühl stellen

6) Aus ca. 500g Schokoladefondant oder braun gefärbten Fondant die Planken herstellen. Dazu den Fondant dünn ausrollen und Bahnen von 1,5cm Dicke mit Lineal und einem scharfen Messer ausschneiden. Danach mit einem Modellierstäbchen Wellen in den Fondant ritzen. Die Planken nach gewünschter Länge abschneiden, links und rechts je 2 Punkte einstechen und am Schiff befestigen.





7) Schiffsunterlage basteln: Ich habe dies aus einem Kartonboden, blauen Bastelkarton und durchsichtiger Folie hergestellt. Blauen Karton für den Boden zurechtschneiden und darüber Folie (z.B. Geschenksfolie) legen, damit der Karton geschont wird und nicht alles gleich durchweicht.



8) Nun das Meer herstellen: Hierzu habe ich eine dickschaumige Zuckermasse aus Eischnee hergestellt. Gleich zu Beginn habe ich die blaue Farbe dazugemischt:





Nun die Masse auf die Platte auftragen, Meerspitzen mit einem Löffel ziehen und das Schiff darauf setzen.



9) Die Masten herstellen:

Der braune Schokofondant lässt sich nach dem Trocknen einfach vom Mast wieder runter lösen. Das ist nötig, um dazwischen die Segel zu stecken.

Aufbau des Masten: zuerst ein Stück Fondant, dann ein Segel, Fondant, Segel und wieder Fondant. Hierfür die Stücke Fondant so zu Recht schneiden, damit die gewünschte Höhe des Masten erreicht wird. Weiters steckt der Mast ca. 5-6cm tief im Rumpf.



10) Nun das Schiff mit der weiteren Deko verzieren. Ich habe dazu Piraten aus Marzipan gekauft und als Besatzung auf das Schiff gelassen ☺. Weiters eine Galionsfigur und einen Anker angebracht.



