

BASTELTIPP

Tee-Igel

Da sind sie schon wieder, die Tage die immer kürzer und kälter werden. Aber der Herbst hat auch seine wunderschönen Seiten.

Wenn es draußen kalt und nass ist, geht nichts über eine warme Tasse Tee. Dieser kleine Geselle leistet uns dabei gern Gesellschaft und sorgt auch noch dafür, dass der Teebeutel nicht in der Tasse untergeht.

Ihr efco-Team



Tee-Igel

Tee-Igel

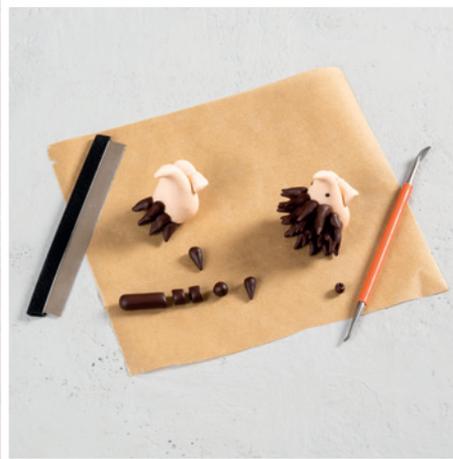


ARTIKELNUMMER	BEZEICHNUNG
■ 79 414 25	Cernit N°1, 56 g, hautfarbe
■ 79 418 00	Cernit N°1, 56 g, braun
■ 74 000 01	Geschirr Porzellan Kaffeebecher, 0,3 l, weiß
■ 79 999 03	Cernit Messerset rostfrei, 3 Klingen
■ 99 550 93	Embossing - Werkzeug, spitz gebogen / kleiner Löffel
■ ZUSÄTZLICH	Backpapier Backofen



1 Die Hälfte des hautfarbenen Cernit in den Händen weich kneten und zu einer nahtlosen Kugel rollen. Die Kugel zwischen beide Handballen legen und durch eine Hin- und Herbewegung aus der Kugel einen Tropfen formen. Den Tropfen auf die Unterlage stellen. Die Spitze etwas zur Seite biegen.

Von dem übrigen hautfarbenen Cernit etwas weich kneten und 2 kleine Kugeln formen. Die Kugeln nacheinander flach drücken und als Hände an den Igelkörper setzen. Den Igel kurz an die Tasse anbringen und die Hände um den Tassenrand legen.



2 Von dem braunen Cernit einen Streifen abschneiden und weichkneten. Das Cernit zu einer gleichmäßigen Rolle formen und diese in gleichgroße Stücke teilen. Die Stücke nacheinander ebenfalls zuerst zu Kugeln und anschließend zu kleinen Tropfen formen. Die Tropfen mit der dicken Seite an den Igel setzen. So oft wiederholen, bis der Igel genug Stacheln hat.

Aus etwas Cernit zwei ganz kleine Kugeln formen und diese als Augen an den Igel setzen. Eine etwas größere Kugel als Nase an die Spitze setzen. Dafür eine dunkle Kugel formen und diese mit dem Werkzeug an einer Stelle etwas eindrücken. Die Einkerbung auf die Nase an die Spitze des Körpers stecken.



3 Etwas Backpapier aufrollen und dem Igel unter die Hände legen. Den Igel nun laut Packungsanleitung im Ofen härten.

Viel Spaß wünscht Ihr efco-Team

