

SWEET SWEETS

tutorial



#1 PREPARE COOKIES

1 Bake your mini cookies.
Créez vos mini biscuits.
Mini-Cookies backen.



2 Bake 4 round cookies with small hole.
Créez 4 ronds avec un trou au centre.
Backen von vier Cookies mit einem kleinen Loch in der Mitte.



3 Cover with Royal Icing.
Couvrir de glaçage royal.
Mit Royal Icing bedecken.



4 Cut straws in 4 even pieces.
Coupez vos pailles en quatre.
Röhrchen in vier gleich grosse Stücke schneiden.



#2 CONSTRUCT STAND



5 Attach stick into the smallest cookie.
Collez le bâton dans le plus petit rond.
Stab am kleinsten Cookie befestigen.

6 Slide largest cookie on top.
Glissez le grand rond par dessus.
Grösstes Cookie aufsetzen.



7 Slide medium cookie onto the straw.
Glissez le 2^{ème} rond par-dessus la paille.
Röhrchen über den Stab streifen und
zweitgrößtes Cookie aufsetzen.

8 Slide small cookie onto the straw.
Glissez le 3^{ème} rond par-dessus la paille.
Röhrchen aufsetzen und verblei-
bendes Cookie aufsetzen.



#3 DECORATE COOKIES

9 Decorate with Royal Icing.
Décorez avec du glaçage royal.
Mit Royal Icing dekorieren.

10 And various sprinkles.
Et des perles de toutes sortes.
Nach Gutdünken mit Perlen,
Sprinkel usw. schmücken.

