

Worum geht's?	Wofür brauche ich es?	Wie wichtig ist es?	Was ist die Profi-Lösung?	Was kostet die ungefähr?	Wo bekomme ich die?	Wie kann ich improvisieren?	Was kostet das ungefähr?	Wo bekomme ich es?	Was ich dazu anzumerken habe...	Hier abhaken
Kuchen Backen										
Kuchenform	Geeigneten Kuchen herstellen	Musst Du haben	Backform mit hohem Rand und kleinem Durchmesser (ca. 20cm)	15-20 Eur	Fachhandel	Kleine Springform, Rand mit Back papier erhöhen	10-15 Eur	Supermarkt	Wer nur ab und zu Torten macht, fährt mit der Improvariante gut!	
Kuchen backen	Garprobe	Sollte am Start sein	Schaschlikspießchen	1-2 Eur		Spaghetti	„geschenkt“	Supermarkt/ Discounter oder im Haushalt	Nimm was Du hast	
Kuchen begradigen	Kuchen in optimale Form bringen	Sollte am Start sein	Konditormesser	Ab ca. 30 Eur	Fachhandel	langes Brotmesser	Ab 10 Eur	Supermarkt oder im Haushalt	Wer nur ab und zu Torten macht, fährt mit der Improvariante gut!	
Kuchen Füllen										
Kuchen zerteilen	Kuchen nach Füllen wieder gerade zusammen kriegen	Sollte am Start sein	-	-	-	Zahnstocher	-	Supermarkt oder im Haushalt	Hat jeder und macht das Leben einfacher - nutzen!	
Kuchenfüllung	Füllung auftragen	Wenn Du magst	Spachtel	4-7 Eur	Fachhandel/ Supermarkt	Brotmesser oder Löffel	-	Haushalt	Spachtel für's Füllen nicht wirklich notwendig, ist aber auch anderweitig sehr nützlich - von daher auf Dauer zu empfehlen	
Kuchen Einstreichen										
Spritztüte aufstellen	Creme sauber in die Spritztüte füllen	Sollte am Start sein	Spritztütenhalter	Ca. 10 Eur	Fachhandel	Weizenglas, Messbecher, Vase o.ä.	-	Haushalt	Improvariante reicht völlig aus	
Spritztüte	Creme auftragen	Sollte am Start sein	1x oder Mehrweg Spritztüte	Ab ca. 10 Eur pro Packung	Fachhandel	Gefrierbeutel	Ein paar Cent	Supermarkt oder im Haushalt	Wer nur ab und zu Torten macht, fährt mit der Improvariante gut!	
Creme verarbeiten	Einfüllen der Creme in die Spritztüte	Sollte am Start sein	Silikonspachtel	5-10 Eur	Supermarkt	Löffel	-	Haushalt	In der Regel ja vorhanden, aber der Löffel geht genauso gut	

Worum geht's?	Wofür brauche ich es?	Wie wichtig ist es?	Was ist die Profi-Lösung?	Was kostet die ungefähr?	Wo bekomme ich die?	Wie kann ich improvisieren?	Was kostet das ungefähr?	Wo bekomme ich es?	Was ich dazu anzumerken habe...	Hier abhaken
Creme auftragen	Exaktes Glätten	Musst Du haben	Teigkarte mit rechtem Winkel	2-4 Eur	Fachhandel	großes Geodreieck	1-2 Eur	Supermarkt/ Schreibwarenhandel	Wer nur ab und zu Torten macht, fährt mit der Improvariante gut!	
Tortenplatte	Kuchen umdrehen und präsentieren	Musst Du haben	Cakeboard	2-5 Eur	Fachhandel	Ebenes Pizzabrett o.ä.	-	Haushalt	Nimm was Du hast - wobei die Cakeboards natürlich klasse sind...	
Drehteller	Hilfe beim Einstreichen	Wenn Du magst	Profidrehteller	20-35 Eur	Fachhandel	drehbare Käse/Bufettplatte oder das Board/Brett auf umgedrehte Schale stellen oder an Tischkante drehen	Käseplatte ab ca. 8 Eur	z.B. Ikea	So ne Drehplatte ist schon was Feines...	
Feinheiten	Verspachteln von feinen Lücken und Löchern	Wenn Du magst	Spachtel	4-7 Eur	Fachhandel/ Supermarkt	Brotmesser oder Löffel	-	Haushalt	Hier ist der Spachtel, der fürs Füllen hilfreich ist noch nützlicher - auf Dauer lohnt er sich	
Kuchen Eindecken										
Pudersäckchen	Klumpchenfreies bepudern der Arbeitsfläche	Sollte am Start sein	Pudersäckchen (FMM)	Ca. 5 Eur	Fachhandel	Abgeschnittener Fuß einer Nylonstrumpfhose	1-2 Eur	Supermarkt oder im Haushalt	Der Damenstrumpf ist perfekt, weil die Stärke da klumpnefrei in genau der richtigen Menge rauskommt!	
Rollstab	Ausrollen des Fondants fürs Eindecken	Musst Du haben	Profirollstab (40-50cm)	Ab ca. 20 Eur	Fachhandel	Wasserrohr (oder Nudelholz)	4-5 Eur	Baumarkt	Ich liebe mein Wasserrohr, weil es schön lang und leicht ist	
Fondantglätter	Glätten und polieren	Musst Du haben	Smoother (Glätter)	Ab ca. 5 Eur	Fachhandel	Hände, Stück Fondant, (evtl. Päckchen Taschentücher)	-	Haushalt	Der Smoother ist so mit das einzige an Spezialwerkzeug, das ich auch am Anfang empfehle zu haben...	
Rollschneider	exaktes Abschneiden	Sollte am Start sein	Pizzaschneider	5-10 Eur	Supermarkt	Pizzaschneider oder Messer	5-10 Eur	Supermarkt oder im Haushalt	Definitiv Pizzaschneider nehmen	
Mikrofasertuch	Entfernen von Stärkeresten auf Fondant	Sollte am Start sein	-	-	-	Mikrofastertuch	Ca. 5 Eur	Supermarkt	Erleichtert einem das Leben ungemein	

Worum geht's?	Wofür brauche ich es?	Wie wichtig ist es?	Was ist die Profi-Lösung?	Was kostet die ungefähr?	Wo bekomme ich die?	Wie kann ich improvisieren?	Was kostet das ungefähr?	Wo bekomme ich es?	Was ich dazu anzumerken habe...	Hier abhaken
Nadel	Entfernen von Luftblasen	Musst Du haben	Nadeltool	Ca. 6 Eur		Stecknadel			Stecknadel ist perfekt, weil sie schön fein ist, und keine großen Löcher hinterlässt	
Dekorieren										
Unterlage	Deko vorbereiten	Sollte am Start sein	Non-stick Modellierbrett	Ab ca. 8 Eur	Fachhandel	Schneidematte, Platzset	Ca. 10 Eur	Supermarkt		
Kleiner Rollstab	Kleine Fondantstücke für Dekorationen ausrollen	Musst Du haben	Kleiner Profirollstab	Ab ca. 8 Eur	Fachhandel	Nudelholz	-	Haushalt	Wer nur ab und zu Torten macht, fährt mit der Improvariante gut - auf Dauer ist so ein kleiner Profistab allerdings echt ne große Erleichterung!	
Kleber verarbeiten	Kleber auftragen	Musst Du haben	-	-	-	Pinself, Zahnstocher			Hier nimmst Du was Du hast bzw. besorgst Dir, was für Deine Dekopläne nötig ist...	
Fondant modellieren	Deko anfertigen	Sollte am Start sein	-	-	-	Zahnstocher			Eins meiner Lieblingswerkzeuge...	
Fondant schneiden	Deko anfertigen	Musst Du haben	-	-	-	kleines, scharfes Messer, Cutter oder Skalpell			Das absolute Basiswerkzeug für das Arbeiten mit Fondant	
Fondant schneiden	Deko anfertigen	Wenn Du magst	-	-	-	Plätzchenausstecher			Hat jeder, hilft viel!	
Fondant schneiden	Gerade Schnitte in Fondant		-	-	-	Lineal	1-2 Eur	Supermarkt/ Schreibwarenhandel	Erleichtert einem das Leben ungemein	
Fondant ausrollen Alternative	Fondant sehr dünn ausrollen	Wenn Du magst	-	-	-	Nudelmaschine	-	Haushalt	Hilft, wenn sie am Start ist braucht man aber nicht	
Spezielle Dekotipps	Blüten trocknen	Wenn Du magst	-	-	-	Toffifee-inlay	-	Im „Müll“ ;-)	Siehe auch Video „Einfache 3D-Formen“ im Deko-Teil	
Spezielle Dekotipps	Würstchen rollen	Sollte am Start sein	-	-	-	Frühstücksbrettchen	-	Haushalt	Hat jeder, hilft viel!	

Worum geht´s?	Wofür brauche ich es?	Wie wichtig ist es?	Was ist die Profi-Lösung?	Was kostet die ungefähr?	Wo bekomme ich die?	Wie kann ich improvisieren?	Was kostet das ungefähr?	Wo bekomme ich es?	Was ich dazu anzumerken habe...	Hier abhaken
Spezielle Dekotipps	Bänder schneiden	Wenn Du magst	-	-	-	Geschenkbandrolle	-	Im „Müll“ ;-)	Siehe auch Video „Gerade Schneiden“ im Deko-Teil	
Deko lagern	Deko frisch halten	Sollte am Start sein	Stay-fresh-matte			Schnellhefter			Schnellhefter ist perfekt und wichtig!	
Dekodraht	„Sprunk“ herstellen	Wenn Du magst	Blütendraht (ummantelt)	20 Stück ca. 4 Eur		mit Papierummantelter Bastel/Blumendraht		Bastelgeschäft		
Sprunk	Befestigen von „Sprunk“	Musst Du haben	-	-	-	Feuerzeug	Ca. 1 Eur	Supermarkt oder im Haushalt		
Sprunk	Drähte in Torte fixieren „nach Vorschrift“	Wenn Du magst	Flower-pick	10 Stck ca. 4-5 Eur		Kunststofftrinkhalm	Ca. 2-5 Eur	Supermarkt		
Lagerung & Transport										
Verpackung	Geschützter Transport	Wenn Du magst	hoher, stabiler Tortenkarton	Ab ca. 10 Eur		stabiler Karton mit abnehmbaren Deckel			Wenn was passendes da ist - gut!	
Verpackung Alternative	Geschützter Transport	Sollte am Start sein	Styroporbox	Ab ca. 40 Eur		Klappkorb	Ca. 2-5 Eur	Supermarkt	Ist perfekt geeignet	
Fixierung	Rutschfreier Transport	Sollte am Start sein	-	-	-	Antirutschmatte	1-2 Eur	Bastelgeschäft	Macht das Leben viel leichter!	

