



Anleitung für diesen leckeren Cupcake



Dieser kleine Cupcake ist absolut kalorienfrei und aus Drops Muskat Baumwolle mit einer 4er Nadel gehäkelt, grundsätzlich eignet sich aber jedes Baumwollgarn dafür.

Ich freue mich, dass Du etwas nach meiner Anleitung häkelst und ich hoffe, es ist alles gut verständlich. Sollte etwas unklar sein, melde Dich gerne per Mail. Diese Anleitung beschreibt, wie Du den Cupcake häkeln kannst, setzt jedoch grundsätzliche Häkeltechniken voraus.

Material:

- Baumwollgarn in rosa und beige
- passende Häkelnadel
- schmale, pinkfarbene Schleife
- Füllwatte

© 2016 / Anna-Luise Dix. Eine Anleitung von einonoo.de / Anna-Luise Dix - Alle Rechte reserviert. Nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch! Ein Weiterverkauf der Anleitung (ganz oder in Teilen), sowie der mit der Anleitung hergestellten Figuren ist nicht gestattet. Weitere Informationen unter <http://www.einonoo.de> oder per eMail anna@einonoo.de.



- Wollnadel
- Schere

Abkürzungen:

- MR - Magic Ring, flexibler Fadenring
M - Masche
fM - feste Masche
Lm - Luftmasche
Km - Kettmasche
zun. - zunehmen (zwei Maschen in eine Masche häkeln)
abn. - abnehmen (zwei Maschen zusammen häkeln)
BL - Backloop (nur das hintere Maschenglied bearbeiten)

Anleitung für den Kuchen

Der beigefarbene Kuchen wird in Spiralen gehäkelt, dass heisst, es werden keine Runden mit Kettmaschen geschlossen, sondern einfach weiter runderherum gehäkelt. Zur Orientierung kann man einen Markierungsfaden durch die jeweils erste Masche ziehen.

1. Rd. 6 fM in MR (6)
2. Rd. (fM zun.) x6 (12)
3. Rd. (fM, fM zun.) x6 (18)
4. Rd. (2 fM, fM zun.) x6 (24)
5. Rd. (3 fM, fM zun.) x6 (30)
6. Rd. 30 fM in BL
7.- 9. Rd. 30 fM
10. Rd. (3 fM, fM abn.) x6 (24)

© 2016 / Anna-Luise Dix. Eine Anleitung von einonoo.de / Anna-Luise Dix - Alle Rechte reserviert. Nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch! Ein Weiterverkauf der Anleitung (ganz oder in Teilen), sowie der mit der Anleitung hergestellten Figuren ist nicht gestattet. Weitere Informationen unter <http://www.einonoo.de> oder per eMail anna@einonoo.de.



11.Rd. (2 fM, fM abn.) x6 (18)

Den Kuchen jetzt mit Füllwatte füllen, nicht zu fest, aber so, dass er eine schöne Form hat, den Boden möglichst flach lassen.

12. Rd. (fM, fM abn.) x6 (12)

13. Rd. (fM abn.) x6 (6)

Den Faden abschneiden und vernähen.

Anleitung für das Topping

Das Topping wird in Reihen gehäkelt, dabei ist jede Reihe immer um eine Masche versetzt, so dass sich später die Spiralform ergibt. Alle Maschen werden in das **hintere Maschenglied** gehäkelt!

Wir beginnen mit 26 Lm in rosa, dabei das Fadenende zum Vernähen etwas länger lassen:

1. R. 25 fM ab der zweiten Lm, wenden

2. R. 1. fM auslassen und fM in die folgenden 23 fM häkeln, die letzte fM verdoppeln,
2 Lm, wenden

3. R 25 fM ab der zweiten Lm häkeln, also die letzte fM auslassen, Lm, wenden

Die 2. und 3. Reihe so oft wiederholen, bis du insgesamt 16 Rippen, bzw. 32 Reihen zählst. Nun werden die erste und die letzte Reihe mit Kettmaschen aneinander gehäkelt. Auch dabei wird nur in das hintere Maschenglied gestochen. Am Ende sollte der Übergang kaum zu sehen sein, ich krepel die Kettmaschen-Seite nach innen, denn auf der anderen Seite sieht die Naht noch unauffälliger aus. Den Faden großzügig abschneiden.



Anleitung für die Himbeere

Aus pinkfarbener oder rosa Schleife:

1. Rd. 6 fM in MR (6)
2. Rd. (fM zun.) x6 (12)
3. Rd. 12 fM
4. Rd. (fM abn.) x6 (6)

Die Himbeere oben offen lassen und das Scheifenende nach innen zum Schleifenanfang ziehen, so dass beide Schleifenende unten an der Himbeere hängen.

Fertigstellen

Nun wird der längere Faden am Topping in eine Wollnadel gefädelt und durch alle „Ecken“ am oberen Rand gezogen. Den Faden anziehen bis die Öffnung so klein wie möglich ist. Den Faden nach innen ziehen und das Topping mit der rechten, also der schönen Seite, auf den Kuchen setzen und von innen mit diesem vernähen. Dabei immer wieder etwa zwei Zentimeter rund um die Mitte durch Topping und Kuchen stechen und so beides verbinden.

© 2016 / Anna-Luise Dix. Eine Anleitung von einonoo.de / Anna-Luise Dix - Alle Rechte reserviert. Nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch! Ein Weiterverkauf der Anleitung (ganz oder in Teilen), sowie der mit der Anleitung hergestellten Figuren ist nicht gestattet. Weitere Informationen unter <http://www.einonoo.de> oder per eMail anna@einonoo.de.



Nun wird die obere Öffnung geschlossen, dafür den verbleibenden Faden in eine Wollnadel fädeln und wieder durch alle „Ecken“ ziehen. Den Faden anziehen bis die Öffnung so klein wie möglich ist. Dann den Faden noch ein paar Mal rundherum vernähen. Anschliessend durch die Mitte bis hinunter durch den Boden stechen und dort mit dem Anfangsfaden des Kuchens verknöten, anschließend beide Fäden durch dieselbe Masche ins Innere ziehen, so dass auch der Knoten nicht mehr zu sehen ist.



© 2016 / Anna-Luise Dix. Eine Anleitung von einonoo.de / Anna-Luise Dix - Alle Rechte reserviert. Nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch! Ein Weiterverkauf der Anleitung (ganz oder in Teilen), sowie der mit der Anleitung hergestellten Figuren ist nicht gestattet. Weitere Informationen unter <http://www.einonoo.de> oder per eMail anna@einonoo.de.



Jetzt fehlt nur noch Himbeere. Dafür beide Schleifenenden in die Wollnadel fädeln und die Himbeere mittig auf dem Topping platzieren. Mit der Nadel mittig durch das Topping bis zum Boden durchstechen, dort beide Schleifenenden verknoten und dann ins Innere ziehen.



Fertig!

© 2016 / Anna-Luise Dix. Eine Anleitung von einonoo.de / Anna-Luise Dix - Alle Rechte reserviert. Nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch! Ein Weiterverkauf der Anleitung (ganz oder in Teilen), sowie der mit der Anleitung hergestellten Figuren ist nicht gestattet. Weitere Informationen unter <http://www.einonoo.de> oder per eMail anna@einonoo.de.