

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Marzipan Zwerge

Gattung: Backen, Marzipan, Weihnachten

---

250 g Rohmarzipan  
150 g Puderzucker  
einige Tr. Rosenöl  
30 g Kakao

250 g Schokoladenkuvertüre  
1 Eiweiß  
200 g Puderzucker

---

Rohmarzipan, Puderzucker und Rosenöl verkneten. 1/5 der Masse für die Gesichter zurücklassen. Unter den Rest Kakao kneten und etwa daumendick ausrollen. Mit einem scharfen Messer 7 x 12 cm große Dreiecke herausschneiden

Die Reste für weitere Zwerge verarbeiten. Das helle Marzipan ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Blütenformstecher (5 cm Y) die Gesichter ausschneiden. Mit etwas Eiweiß auf die Dreiecke kleben. Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen. Mützenspitze eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die Augen ebenfalls aus Kuvertüre machen. Für den Zuckerguss Eiweiß und Puderzucker glatt rühren, in ein kleines Tütchen füllen und einen langen Bart spritzen. Für Nase eine dunkle Marzipankugel formen und mit Zuckerguss festkleben.