

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 ausschneiden

Die Reste für weitere Zwerge verarbeiten. Das helle Marzipan ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Blütenformstecher (5 cm Y) die Gesichter ausstechen. 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.