

# Bananen-Zwerge

ca. 8 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
1 - 2 EL gesiebter Staubzucker  
125 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack  
2 Bananen  
1 EL Eiklar (Größe M)  
100 g gesiebter Staubzucker  
2 - 3 Tropfen Zitronensaft

## 1 Zubereitung:

Vom Marzipan ein walnussgroßes Stück zur Seite geben. Das übrige Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verkneten und bei Bedarf Staubzucker unterkneten.

Für die Hüte das rote Marzipan in 10 gleich große Stücke teilen. 8 Portionen davon erst zu Kugeln rollen und dann zu ca. 5 cm langen Kegeln formen. Die breiten Enden mit einem Messerrücken flach drücken (Abb.1) und mit dem Messerrücken die Hüte mit "Knicken" versehen. Für die Füße übriges rotes Marzipan zuerst zu 8 Kugeln und diese zu ca. 4 cm langen Rollen formen. Die Rollen halbieren und etwas flach drücken. Aus dem zur Seite gegebenen ungefärbten Marzipan 8 kleine Kugeln für die Nasen formen.



Die Bananen jeweils in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Bananenstücke mit Hilfe von 2 Gabeln in die Glasur tunken und auf Backpapier setzen. Marzipanhüte und -füße an die noch nicht ganz fest gewordene Glasur zu Zwergen zusammensetzen. Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft zu dicklicher Konsistenz glatt rühren und Bärte auf die Zwerge spritzen (Abb. 2). Die Hüte mit Glasur verzieren und die Nasen mit etwas Glasur ankleben.

