

# Bunte Weihnachtspäckchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



## Zutaten:

### Marzipan-Sandmasse:

250 g weiche Butter  
150 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
150 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
300 g glattes Mehl  
4 KL Dr. Oetker Backpulver  
2 EL Milch

### Zum Unterkneten:

etwa 2 KL Orangensaft

### Zum Verzieren:

etwa 16 Zahnstocher  
300 g flüssige Vollmilch-  
Kuvertüre  
50 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Winter Streu Dekor  
(zur Saison erhältlich)  
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

## 1 Marzipan-Sandmasse:

Butter mit Marzipan mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschalen unterrühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch mit dem Kochlöffel unterrühren.

## 2 Die Masse in eine befettete Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heissluft 150 °C**

**Backzeit: etwa 70 Minuten**

Nach 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.



Die Kuchenoberfläche waagrecht abchneiden, so dass eine gerade Oberfläche entsteht. Den Kuchen 1-mal durchschneiden. Die beiden Hälften längs halbieren und die Kuchenstücke jeweils in 4 gleich große Rechtecke schneiden.

### 3 Zum Unterkneten:

Die abgeschnittenen Kuchenoberteile in einer Rührschüssel zerbröseln. Orangensaft dazugeben und zu einer gebundenen Masse verkneten. Die Masse zu einer Kugel formen und ca. 1,5 cm flach drücken. Daraus kleine Motive ausstechen und kleine Kugeln formen.

### 4 Zum Verzieren:

Die Spitzen von Zahnstochern in Kuvertüre tauchen und in die geformten Motive stecken. Die Lollis mithilfe eines Pinsels mit Kuvertüre verzieren oder vollständig bestreichen und mit Streudekor und Zuckerschrift verzieren.

Die Seiten der Rechtecke mit übriger Kuvertüre dünn bestreichen und dann die Oberfläche. Das Marzipan zu Bändern und Schleifen formen und auf den Päckchen anbringen. Die Päckchen mit Streudekor und Zuckerschrift verzieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Weihnachtspäckchen sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Tage haltbar oder können ohne Marzipandekor auch auf Vorrat tiefgekühlt werden.

