

Marzipan-Schneemänner

ca. 3 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g gesiebter Staubzucker
Lebensmittelfarbe (lila, rosa, orange, schwarz)
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
(nach Wahl)

1 Zubereitung:

Marzipan mit Staubzucker verkneten und zu einer 20 cm langen Rolle formen. Von der Rolle 2 x 4 cm, 3 x 2 cm und 1 x 1 cm abschneiden. Ein ca. 5 cm langes Endstück bleibt übrig.

2 Die Marzipanstücke zu Kugeln rollen und jeweils 2 große, 2 mittelgroße und die übrige mittelgroße und kleine Kugel mit Zuckerschrift zusammensetzen.

Das Endstück vierteln und jeweils mit Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Zylinder, Mütze, Ohrenschützer, Nasen, Augen und Schals formen und die Schneemänner damit beliebig dekorieren. Die Münder mit einem Modelierstäbchen einkerben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Schneemänner ca. 2 Wochen haltbar.