

Marzipan-Tannenbaum

4 Stück



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

4 Eistüten

Mandelmasse:

125 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Vollmilch-Geschmack

200 g geröstete Mandelstifte

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

3 EL Staubzucker

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

1 EL Eiklar (Größe M)

100 g gesiebter Staubzucker

2 - 3 Tropfen Zitronensaft

Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Zum Vorbereiten:

Die Eistüten mit der Öffnung nach oben in Gläser stellen.

2 Mandelmasse:

Für die Masse Glasur mit Mandeln vermischen und in die Eistüten füllen. Die Eistüten sofort mit der Öffnung nach unten auf Backpapier stellen und fest werden lassen. Die übrige Masse in kleinen Klecksen auf das Backpapier geben.

3 Zum Verzieren:

200 g vom Marzipan mit grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und mit Staubzucker verkneten. Ca. 20 g davon für die Böden zur Seite geben. Das übrige Marzipan mit roter Speisefarbe einfärben.

4 Das grüne Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Einen Kreis (Ø von 2 Eistütenlängen + 3 cm) ausschneiden. Den Marzipankreis in 4 gleich große Tortenstücke schneiden und in der Mitte einen 3 cm großen Kreis ausstechen.

- 5 Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. Jeweils eine Eistüte in ein grünes Marzipanviertel einrollen. Überstehendes Marzipan mit Zuckerglasur zusammenkleben. Rotes Marzipan in 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Marzipanstück zu ca. 25 cm langen Rollen formen. Je 2 Rollen um einen Tannenbaum legen, und evtl. mit Zuckerglasur ankleben.
- 6 Für die Kerzen Zebraröllchen und Streudekor mit Zuckerglasur auf den Tannenbäumen ankleben und beliebig fertig verzieren.
- 7 Übriges grünes Marzipan zu einer Kugel formen und rund ausrollen. 4 Kreise oder Blüten (8 cm Ø) ausstechen und die Tannenbäume darauf stellen. Das Streudekor mit Zuckerglasur beliebig auf die Tannenbäume kleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Ausschneiden des Marzipankreises am besten einen Tortenring zu Hilfe nehmen.