

Piratenköpfe

8 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

8 gefüllte Kekse

Zum Verzieren:

140 g weißer Modelliermarzipan
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Backkakao
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
1 Eiklar (Größe M)
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Gebäck-Schmuck

1 Zum Vorbereiten:

Die Kekse bereit legen.

2 Zum Verzieren:

Den Marzipan dünn ausrollen. Scheiben in Keksgroße ausstechen und mit Glasur auf die Kekse kleben. Aus einem Teil des übrigen Marzipans jeweils 8 Augen, Ohren und Nasen formen und zur Seite geben. Ein Drittel des restlichen Marzipans mit Kakao und den übrigen Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben.

3 Den roten Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. 4 Scheiben in Keksgroße ausstechen, halbieren und auf die Kekse legen. Aus dem Übrigen roten Marzipan Tuchknoten formen und darauflegen. Den braunen Marzipan ausrollen und 8 Kreise (6 mm Ø) ausstechen. Den übrigen braunen Marzipan zu einer dünnen Rolle formen. Die Marzipanscheiben für die Augenklappen und Augen, Ohren und Nasen mit Eiklar ankleben.

4 Die Piratenköpfe mit Zuckerschrift dunkel und hell fertig verzieren. Den Gebäck-Schmuck als Ohringe anbringen.