

Rauchfangkehrer

1 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Rauchfangkehrer:

50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Backkakao
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

Kleeblatt:

30 g grüner Modelliermarzipan

1 Rauchfangkehrer:

Ca. 35 g vom Marzipan mit Kakao verkneten. Aus dem braunem Marzipan 2/3 für den Körper abnehmen, zu einer Kugel formen und aufstellen. Aus dem übrigen Drittel 2 Rollen zu Armen und einen Hut formen. Für den Hut einen Taler (ca. 2 cm Ø) und einen Zylinder formen. Den Zylinder auf dem Taler mit Zuckerschrift zum Hut festkleben. Die Arme mit Zuckerschrift seitlich am Körper festkleben.

- 2 Für den Kopf ca. 15 g vom hellen Marzipan zu einer Kugel formen. Ungefähr 1/4 des Kopfes oben gerade abschneiden, aus den Resten Nase und Hände formen und ebenfalls ankleben. Mit Zuckerschrift den Hut festkleben. Mit Modellierstäbchen oder einem Holzspieß Augen und Mund einstechen. Mit Zuckerschrift ein Halstuch und Knöpfe spritzen.

3 Kleeblatt:

Grünen Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und 4 Herzen (je ca. 4 cm) ausstechen. Die Herzen zu einem Kleeblatt zusammenlegen. Ein kleines Stück Marzipan als Stiel formen und an das Kleeblatt legen. Den Rauchfangkehrer auf das Kleeblatt stellen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Aus Pappkarton eine Leiter zuschneiden und den Rauchfangkehrer über den Arm hängen.
- Als Halstuch kann man auch ein kleines Stück Fondant zu einer Rolle formen und dem Rauchfangkehrer umlegen.

