

Eisbären für Kinder

Orangen-Marzipan:

200 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
2 EL Orangensaft

Zum Verzieren:

halbierte Mandeln
Korinthen
Zucker
Kokosraspel
Puderzucker
Würfelzucker



etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für ein Eskimo-Iglu kannst du Würfelzucker-Stücke gegeneinander versetzt mit Puderzuckerguss zusammensetzen.
- Die Eisbären kannst du maximal 1 Woche vor dem Verzehr zubereiten.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

2. Orangen-Marzipan: Mische Mandeln, gesiebten Puderzucker und Finesse in einer Rührschüssel. Zerkleinere die Mischung mit einem Pürierstab.

3. Nun knetest du das Zitronen-Aroma und den Orangensaft mit den Händen unter.

4. Für den "Bären-Bauch" formst du aus dem Orangen-Marzipan ein längliches, eiförmiges Stück von etwa 20 g. Stecke dann 4 Mandelhälften als Bärentatzen in den Bauch.

5. Für den Eisbär-Kopf rollst du eine Kugel von etwa 10 g. Stecke 2 Mandelhälften als "Ohren" und 3 Korinthen als "Augen" und "Nase" in den Kopf.

6. Setze den "Kopf" auf den "Bauch" und drücke ihn etwas fest.

7. Bestreiche die Eisbären nun vorsichtig dünn mit Wasser und bestreue sie mit Zucker oder Kokosraspel. Nun setze sie auf einen Teller, den du dann "bärenstark" mit Puderzucker und Würfelzucker verzieren kannst.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 19 g, kJ: 917, kcal: 219