

Bananen-Zwerge

Bananen in dunkler Schokolade mit weihnachtlicher Marzipan-Dekoration für die Weihnachtsfeiertage

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
rot
Puderzucker
125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel
2 Bananen
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Winter Streudekor

1 Vorbereiten:

Von der Marzipan-Rohmasse ein walnussgroßes Stück abnehmen. Übrige Marzipan-Rohmasse mit roter Speisefarbe einfärben, nach Bedarf 1-2 EL Puderzucker unterkneten. Rotes Marzipan in 10 gleich große Portionen teilen. Davon 8 Portionen erst zu Kugeln rollen, dann zu etwa 5 cm langen Kegeln formen. Das breite Ende mit einem Messerrücken flach drücken (Abb. 1) und mit dem Messerrücken den Hut mit "Knicken" versehen.



- 2 Übriges rotes Marzipan erst zu 8 Kugeln formen, diese zu etwa 4 cm langen Rollen formen, halbieren und flach drücken. Aus dem nicht gefärbten Marzipan 8 kleine runde Nasen formen.

3 Zubereiten:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Bananen jeweils in 4 gleich große Stücke schneiden. Bananenstücke mit Hilfe von 2 Gabeln in die Glasur tauchen und auf Backpapier setzen.

4 Verziern:

Bananenstücke, Marzipanhüte und -füße sofort zu kleinen Zwergen zusammensetzen. Mit der Zuckerschrift die Zwerge beliebig verzieren, mit der weißen Zuckerschrift einen Bart auftragen (Abb. 2), die Hüte verzieren und mit dem Streudekor Augen aufsetzen. Mit der Zuckerschrift die Marzipannasen "ankleben".



Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Kuchenglasur zu fest wird, zwischendurch im Wasserbad erwärmen.