




Baumschmuck mit Marzipan

Wie Sie aus rotem und grünen Marzipan hübsche Weihnachtsdekoration zaubern

etwa 30 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
etwa 2 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, grün und rot

1 Zubereiten:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, halbieren und mit Speisefarbe grün und rot einfärben. Grünes und rotes Marzipan jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Beliebige Motive (4-5 cm) ausstechen und auf einen Bogen Backpapier legen. Mit einer kleinen Lochtülle (Ø etwa 5 mm) vorsichtig Löcher in die Motive stechen. Motive mit andersfarbigem Marzipan verzieren. Den Baumschmuck mind. 2 Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

2 Verzieren:

Die Motive, z. B. auf weihnachtlichem Geschenkband zu einer Kette auffädeln oder mit Band als Baumschmuck aufhängen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Baumschmuck mit einer Schokolinse füllen. Ausgestochenes Motiv zum Trocknen auf eine Schokolinse legen und mit dem zweiten Motiv von der anderen Seite bedecken.
- Die Motive können auch mit Kuvertüre, Kuchenglasur oder Zuckerschrift verziert werden.