





Feine Marzipan-Eier

Süße Ostereier in 3 verschiedenen Variationen

etwa 25 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Grundmasse Marzipan-Eier:

50 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Espresso-Eier:

3 gestr. TL Instant-
Espressopulver, ungesüßt
etwa 25 Dr. Oetker Mokkabohnen
75 - 100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

1 Grundmasse Marzipan-Eier:

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten.

2 Espresso-Eier:

Die Grundmasse mit **2 TL** Espressopulver verkneten. Eine etwa 25 cm lange Rolle formen. Die Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe eine Mokkabohne einkneten und zu einem Ei formen. Kuvertüre grob hacken und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Marzipan-Eier damit überziehen. Bevor die Kuvertüre fest wird, mit dem übrigen Espressopulver bestreuen.

Variante Fruchtige Marzipan-Eier:

50 g getrocknete Cranberrys fein hacken. Von 1 Pck, Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale etwa 1 gestr. TL zum Verzieren beiseitestellen. Den Rest mit den Cranberrys unter die Grundmasse kneten. Eine etwa 25 cm lange Rolle formen. Die Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese jeweils zu Eiern formen. 75-100 g Dr. Oetker Kuvertüre weiß grob hacken und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Die Marzipan-Eier damit überziehen. Bevor die Kuvertüre fest wird, mit dem übrigen Finesse bestreuen.



Variante Krokant-Eier:

Etwa 1 EL von 75 g Dr. Oetker Haselnusskrokant zum Verzieren beiseitestellen. Den Rest mit 1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma unter die Grundmasse kneten. Eine etwa 25 cm lange Rolle formen. Die Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese jeweils zu Eiern formen. 75-100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch grob hacken und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Die Marzipan-Eier damit überziehen. Bevor die Kuvertüre fest wird, übrigen Krokant aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Marzipan-Eier nicht komplett mit Kuvertüre überziehen.
- Wenn Sie das Konfekt saisonunabhängig anbieten möchten, formen Sie aus der Masse kleine Marzipankugeln.
- Nach Belieben in kleinen Papierbackförmchen servieren.
- Die Marzipan-Eier kann man etwa 1 Woche aufbewahren.

