





Marzipan-Glückspilz

Ein Marzipan-Pilz für viele Gelegenheiten

1 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Glückspilz:

45 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , rot
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Kleeblatt:

30 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün

1 Glückspilz:

Gut die Hälfte Marzipan-Rohmasse zuerst zu einer Kugel, dann zu einem Kegel formen und aufstellen. Mit Modellierstäben oder einem Holzspieß einen Mund einstechen. Übriges Marzipan mit etwas Puderzucker verkneten, mit Speisefarbe rot einfärben. Rotes Marzipan zu einer Kugel, dann zu einem Kegel formen. Den Kegel zu einem Hut auseinanderdrücken (Abb. 1). Mit weißer Zuckerschrift den Hut festkleben und Punkte auf den Hut setzen. Die Augen mit weißer und brauner Zuckerschrift dekorieren.



② **Kleeblatt:**

Marzipan-Rohmasse mit Speisefarbe grün anfärben. Grünes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und 4 Herzen (je etwa 4 cm) ausstechen (Abb. 2). Herzen zu einem Kleeblatt zusammenlegen. Ein kleines Stück Marzipan zum Stiel formen und an das Kleeblatt legen. Den Pilz auf das Kleeblatt stellen.

