

# Marzipan-Igel

Kleine Marzipanpralinen in Form von Igel für Kinder

etwa 4 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker  
½ gestr. TL Dr. Oetker Kakao  
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-  
Vanille-Aroma (aus Rö.)

### Außerdem:

50 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln  
25 g Zartbitterschokolade

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

- 1 Schneide das Marzipan in kleine Stücke und gib es auf die Arbeitsfläche oder in eine Rührschüssel. Siebe den Puderzucker und den Kakao und füge es mit dem Butter-Vanille-Aroma zu dem Marzipan. Verknete die Masse.
- 2 Teile die Marzipanmasse in 4 gleich große Portionen. Forme aus jedem Stück eine Kugel. Drücke die Kugel an der einen Seite etwas spitz zu und forme die "Schnauze". Drücke mit Hilfe eines Trinkhalms oder eines Kochlöffelstiels "Augen" ins Marzipan. Stecke die Mandelstifte in den Igel.
- 3 Zerkleinere die Schokolade grob, gib sie in einen Gefrierbeutel und verschließe diesen gut. Häng den Beutel in ein Wasserbad und lass die Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen. Trockne den Beutel, schneide eine sehr kleine Ecke ab und markiere die "Augen" und die "Schnauze" mit der Schokolade.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Schokolade kannst du die Augen der Igel auch mit Mandelstiften dekorieren.

