

# Marzipanmännchen

Marzipankonfekt zum Verschenken.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

### Zum Verzieren:

25 - 50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
etwa ½ TL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

## Wie mache ich Marzipanmännchen?:

### 1 Zubereiten:

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel etwa 1 cm dick ausrollen und mit dem mittleren Ausstecher (9 x 7 cm) ausstechen. Falls das Marzipan am Ausstecher kleben sollte, einfach den Ausstecher in Puderzucker tauchen. Marzipanmännchen auf Backpapier legen. Marzipanreste verkneten und weitere Männchen ausstechen.

### 2 Verzieren:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Speiseöl gut unterrühren. Die Hände und Füße der Männchen darin tauchen, etwas am Rand der Schale abstreifen, wieder auf das Backpapier legen. Die übrige Glasur in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztütchen füllen und die Männchen mit Augen, Mund und Knöpfen verzieren und die Glasur fest werden lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- In einer gut schließenden Dose kann man das Konfekt etwa 1 Woche aufbewahren.

