

Marzipanschweinchen selber machen

Kleine Marzipanschweinchen als Glücksbringer selber machen – Leckere Marzipan Glücksschweinchen.

1 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

30 g Puderzucker
75 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün und rot

Wie mache ich Marzipanschweinchen selbst?:

1 Vorbereiten:

Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Etwa 1/3 abnehmen und mit Speisefarbe grün einfärben, das übrige Marzipan mit roter Speisefarbe rosa einfärben.

2 Glücksschweinchen:

Aus 2/3 rosa Marzipan eine große Kugel und aus 1/3 rosa Marzipan 4 kleine Kugeln formen. Eine kleine Kugel flach drücken. 2 Kugeln zu Tropfen (ca. 2 cm Länge) formen. Eine kleine Kugel zur dünnen Rolle (ca. 3 cm Länge) formen. Die flach gedrückte "Kugel" als "Schnauze" an der großen Kugel festdrücken. Mit einem Messer den "Mund" einschneiden. 2 "Nasenlöcher" und 2 "Augen" z. B. mit einem Holzspieß eindrücken. Die Tropfen flach drücken und als "Ohren" auf der großen Kugel festdrücken. Die Rolle als "Ringelschwänzchen" andrücken (Abb. 1).



3 Kleeblatt:

Das grüne 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.



4 Das Glücksschweinchen auf dem Kleeblatt platzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ein rundes Stück Pappe (Ø ca. 8 cm) mit einer Serviette und Klarsichtfolie beklebt eignet sich gut als Geschenkunterlage.