

Marzipan

Marzipan lässt sich sehr gut mit Lebensmittelfarben einfärben und so zu den fantasievollsten Formen verarbeiten. Blätter und Marzipanähren sind hier unser Thema. Grundsätzlich müssen Sie beim Arbeiten mit Marzipan beachten, dass Sie das Rohmarzipan mit Puderzucker anwirken. Wer die teurere Marzipanrohmasse nicht für die Marzipangarnituren verarbeiten will, der kann auf das günstigere Persipan zurückgreifen.



Wissenswertes

Die Marzipanrohmasse besteht zu zwei Dritteln aus Mandeln und zu einem Drittel aus Zucker. Die Mandeln werden überbrüht und von der braunen Schale befreit, fein gerieben und durch Zugabe von Zucker und Wasser zu einer geschmeidigen Masse verarbeitet. Anschließend wird die Masse im Dampfkessel abgeröstet, abgekühlt, in Ölpapier verpackt und so in den Handel gebracht.

Die Marzipanrohmasse wird zum Formen oder Ausrollen mit der halben Menge Puderzucker verknetet. (200 g Marzipanrohmasse, etwa 100 g Puderzucker – je nach Produkt kann es vorkommen, dass Sie mehr oder weniger benötigen.)

Die Speisefarbe oder das Kakaoöl zum Einfärben kann bei dieser Gelegenheit gleich dazugegeben werden. Marzipan wird auf gesiebtem Puderzucker ausgerollt. Die Teigrolle sollte ebenfalls mit Puderzucker bestäubt werden. Bereiten Sie Dekorationen aus Marzipan immer schon einen Tag vor dem Gebrauch zu, damit sie etwas trocknen können. Geben Sie die Dekorationen erst kurz vor dem Servieren auf die Torte. Marzipan zieht im Kühlschrank Wasser, feine Gebilde werden weich und – bei längerem Stehen – unansehnlich.

Marzipanblätter



1. Die Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker und etwas grüner Lebensmittelfarbe anwirken und dünn ausrollen. Mithilfe von Herzausstechern Herzen ausstechen.

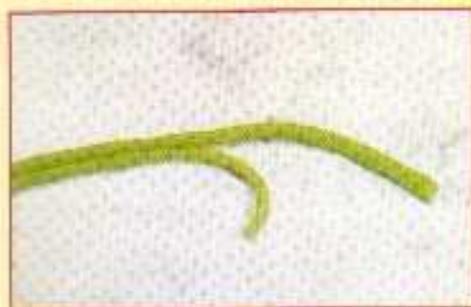


2. Die Herzen halbieren. Mit einem Zahnstocher die Rippen der Blütenblätter einritzen.



3. Die Blätter zurechtbiegen und auf einen Löffelstiel legen. So trocknen lassen. Die Marzipanblätter zusammenlegen und mit einer echten Blüte garnieren.

Marzipanähre



1. Aus dem Marzipan zwei lange, dünne Stängel rollen und diese zusammenlegen.



2. Aus einer dickeren Rolle die Ähren schneiden und länglich zu Körnern abdrehen.



3. Die Stiele und die Ähre zusammensetzen und zur weiteren Garnitur bereitlegen.

Marzipanranke

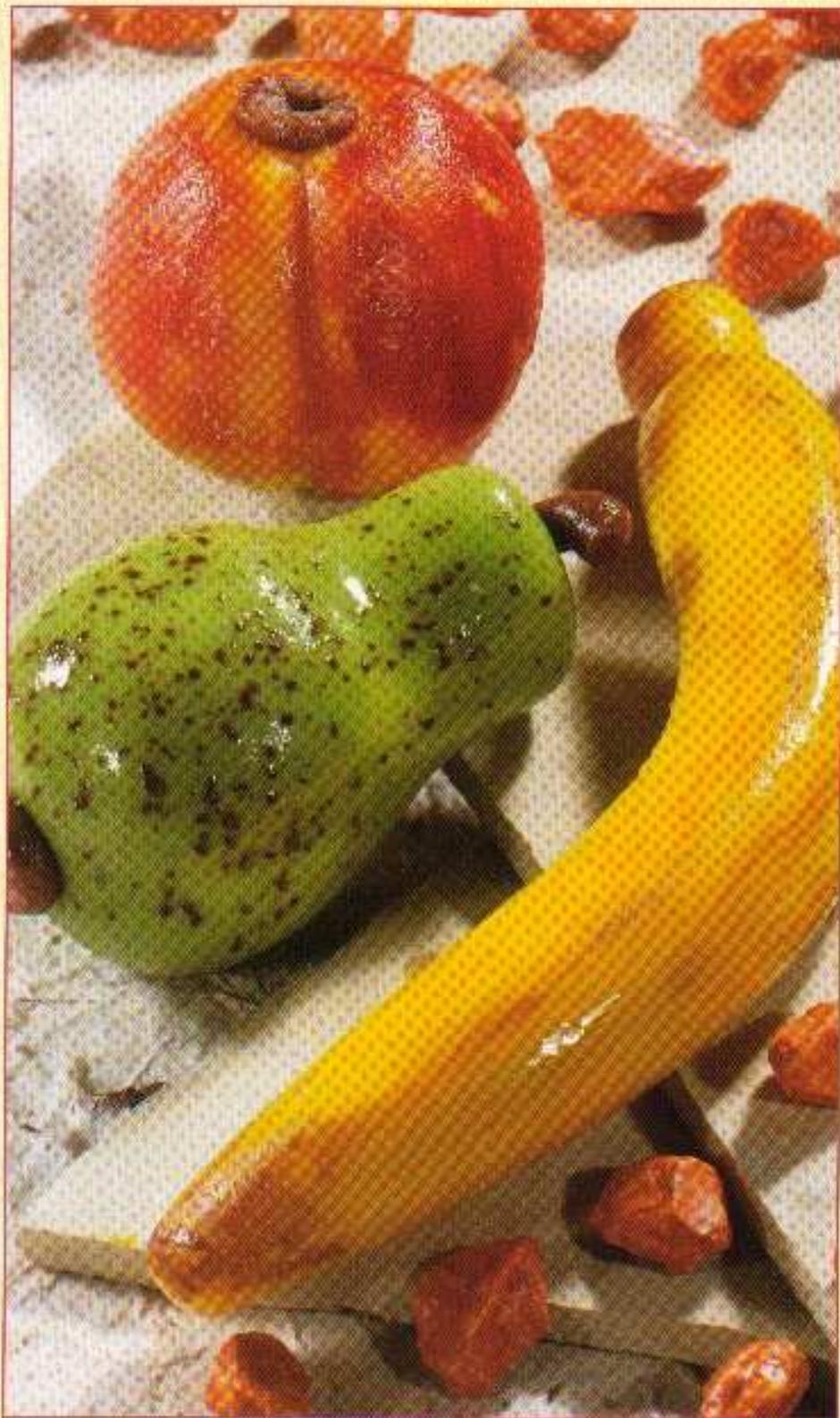
1. Aus dem angewirkten Marzipan eine lange, dünne Rolle formen. Zusätzlich aus dem dünn ausgerollten Marzipan Kreise ausstechen.



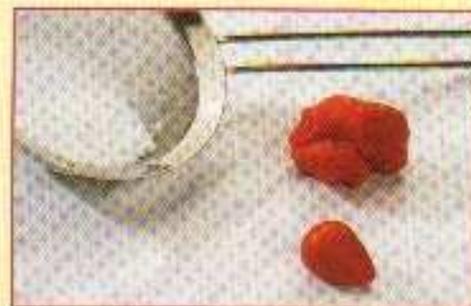
2. Die Marzipanranke auslegen, aus den runden Kreisen Blätter formen und diese an der Ranke befestigen.

Marzipan

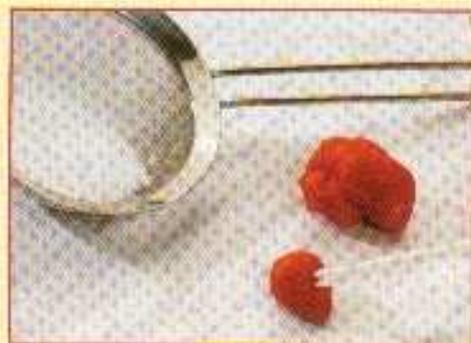
Marzipanfrüchte lassen sich nicht nur in der Backstube für Torten und Kuchen verwenden. Besonders in der Dessertküche sind die Marzipanfrüchte eine willkommene Abwechslung als Garnitur. Wir zeigen Ihnen hier einige große Früchte, die Sie sehr gut auf Dessertbüfets verwenden können.



Erdbeeren



1. Kräftig rot eingefärbtes Marzipan zu Erdbeeren formen.



2. In die Erdbeeren ein Muster eindrücken.



3. Aus grünem Marzipan kleine Sterne ausstechen und diese als Blätter auf die Erdbeeren drücken.

Nektarinen



1. Das Marzipan mit etwas Puderzucker und gelber Lebensmittelfarbe anwirken, um die Grundfarbe für die Nektarine zu erhalten. Jetzt zu einer Kugel formen und mit dem Modellierstift den Stielansatz eindrücken. Mit der



Spitze die Kerbe der Nektarine formen. Eine kleine Kugel mit Schokoladenglasur einfärben und leicht glatt drücken. Den Stielansatz damit belegen.

2. Mit roter Farbe einfärben.



3. Die Nektarine mit Zuckerglasur glasieren.

Bananen



1. Das Marzipan mit Puderzucker anwirken und eine Banane formen.

2. Eine kleine Kugel formen, diese als Stielansatz an ein Ende der Banane



drücken und mit dem Modelliermesser einkerben und andrücken.

3. Gelbe Lebensmittelfarbe in ein Schälchen füllen, die Banane damit einfärben.



4. Die Banane mit etwas Schokoglasur verzieren.

Birnen



1. Die Marzipanmasse mit Puderzucker anwirken und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Zu einer Birne formen, mit dem Modellierstift den Stiel- und den Blütenansatz eindrücken.



2. Aus wenig Schokoladenmarzipan den Stängel und den Blütenansatz formen und in die Birne eindrücken.



3. Etwas Kakao- oder Schokoglasur anrühren und die Birne damit einfärben.

Marzipan

Marzipan ist auch heute noch das ideale Material, wenn es um die Herstellung von Tortenverzierungen geht. Blümchen und Blätter, Figuren oder Schilder sind einfach zu modellieren. 200 g Marzipanrohmasse werden mit 100 g Puderzucker verknetet, je nach Bedarf mit Kakaopulver oder Speisefarbe eingefärbt und immer auf gesiebtem Puderzucker verarbeitet.



Marzipanblüten



1. Rosa bis rot eingefärbtes Marzipan ausrollen.



2. Die gewünschte Anzahl der Kreise in der Größe von 1 bis 1 1/2 cm ausstechen.

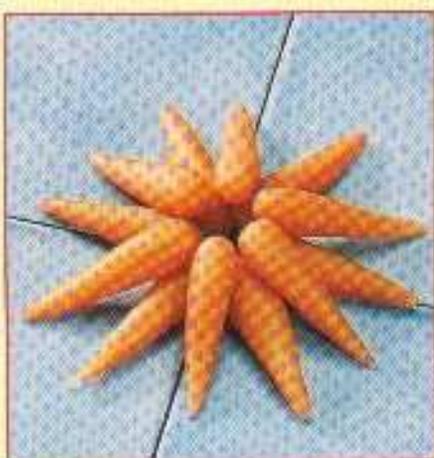


3. Immer vier Kreise zu einer Blüte zusammensetzen und eine gelbe Zuckerkugel in die Mitte setzen.

Marzipan-Seerose



1. Das Marzipan anwirken und mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben. Aus dem Marzipan zwölf gleichgroße Kugeln abrollen. Diese zu länglichen Kegeln formen. Sechs dieser Kege mit dem dicken Ende nach innen sternförmig auf eine Arbeitsfläche legen.



2. Die restlichen sechs Kege versetzt auf den unteren Stern legen.



3. Aus weißem Marzipan einen 1 cm dicken Kreis formen, in der Mitte leicht eindrücken und mit Hilfe eines Zahnstochers einkerben. Diesen Kreis auf die Seerose legen, leicht andrücken, die Spitzen der Seerose nach oben biegen und so trocknen lassen.

Marzipanblüten



1. Das Marzipan anwirken und mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Auf einer Arbeitsfläche dünn ausrollen.



2. Die Blüten mit einem Plätzchenausstecher ausstechen. Aus weißem Marzipan kleine Kügelchen abrollen.



3. Die Kügelchen flach drücken und die Blüten damit in der Mitte belegen. Die äußeren Ecken nach oben biegen, vollständig abtrocknen lassen und zur weiteren Garnitur bereitstellen.

Marzipanrose



1. Aus einem Stück rotem Marzipan einen kleinen Kegel formen.



2. Beliebige weitere Stücke flach drücken ...



3. ... und als Rosenblätter an den Kegel drücken.

Marzipan

Gerade für Kindergeburtstage, für Kinderdesserts oder lustige, bunte Kuchen und Torten lassen sich die Marzipanmäuse, die Eule oder die Ente als Garnitur hervorragend einsetzen. Diese Garnituren sind schnell und einfach herzustellen, bringen aber den gewünschten Erfolg.



Häschen



1. Für das Häschen Marzipan anwinken und drei verschieden große Kugeln formen.



2. Die größte Kugel kegelförmig ausrollen und an der schmalen Seite zu etwa einem Drittel einschneiden. Die beiden Teile leicht auseinanderbiegen und so die Vorderpfoten formen. Die mittlere Kugel ebenso bearbeiten, zur Hälfte einschneiden und so die Ohren bilden. Die kleinste Kugel wird als Stummelschwänzchen ans Hinterteil gedrückt.



3. Wenn das Häschen fertig ist, werden Mund und Nase aus Schokolade aufgespritzt.

Eule



1. Das Rohmarzipan mit etwas Puderzucker anwirken. Aus der Marzipanmasse den Korpus der Eule formen.



2. Mit dem Modellierstift die Figur einkerben. Die Augen, die Nase und die Federn einzeichnen. Die Öhrchen daraufsetzen.



3. Etwas Schokoladenglasur anrühren und die Eule mithilfe eines Küchenpinsels einfärben.

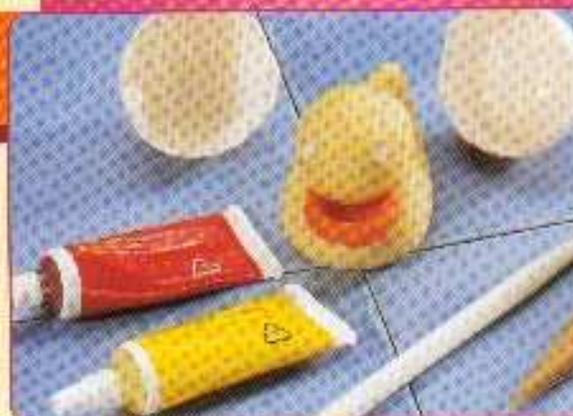
Marzipanente



1. Marzipan anwirken und den unteren Korpus der Ente formen. Wenig Marzipanmasse mit roter Lebensmittelfarbe orange für den Schnabel einfärben.



2. Einen Kreis formen, leicht eindrücken und auf den unteren Korpus der Marzipanente setzen.



3. Aus der Marzipanmasse eine Kugel abdrehen und als Kopf für die Ente aufsetzen. Mit Schokoladen- oder Zuckerglasur die Augen auftragen.

Mäuschen



1. Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker anwirken und den Korpus der Maus formen. Zwei kleine Kugeln abdrehen.



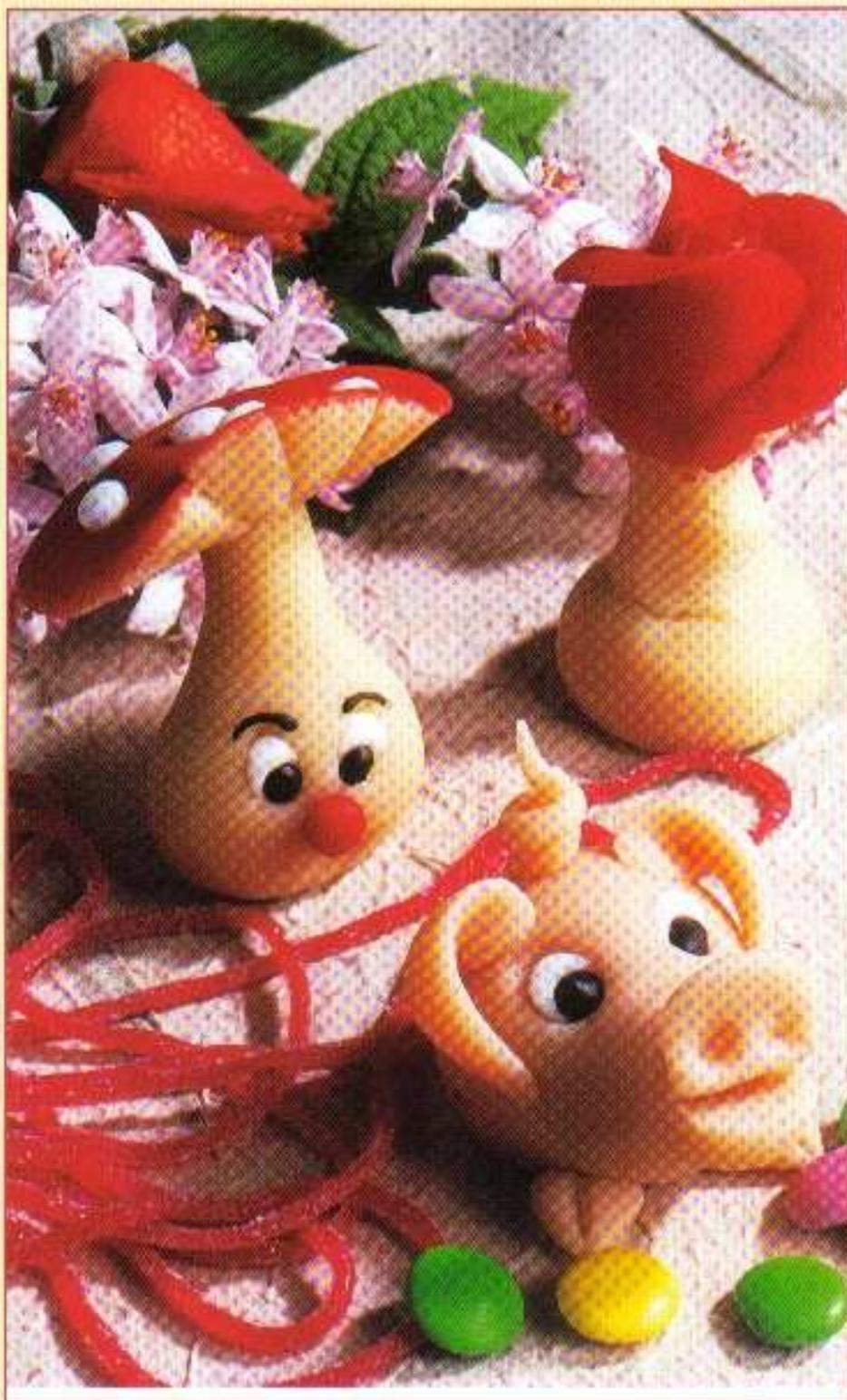
2. Diese als Öhrchen auf die Maus setzen. Mit dem Modellierstift die Ohrenhöhlen eindrücken. Die Augen mit Schokolade auftragen.



3. Wenig Marzipanmasse mit Kakaopulver einfärben, lange, dünne Stränge abrollen und diese als Mäusebarthaare auf die Maus setzen.

Marzipan

Wie Sie sehen, ist Marzipan, ähnlich einer Knetmasse, zu vielen dekorativen Garnituren zu gebrauchen. Ihre Fantasie ist gefragt, wenn es heißt, eine Thementorte zu kreieren. Natürlich kommen der Glückspilz und die Schweinchen auf eine Silvestertorte und die Rosen auf eine Hochzeitstorte, aber versuchen Sie doch auch einmal, für einen Bergsteiger eine Bergsteigertorte oder für einen Tennisspieler einen Tennisschläger mit und aus Marzipan herzustellen.



Schmetterlinge



1. Aprikofarben eingefärbtes Marzipan ausrollen, Schmetterlinge ausstechen und auf zwei Stäbchen legen. Die Mitte etwas nach unten drücken.



2. Aus ungefärbtem Marzipan kleine Rollen formen. Die Rollen etwa 1 cm weit einschneiden und etwas auseinanderdrücken.



3. Die Rolle als Körper auf den Schmetterling setzen.

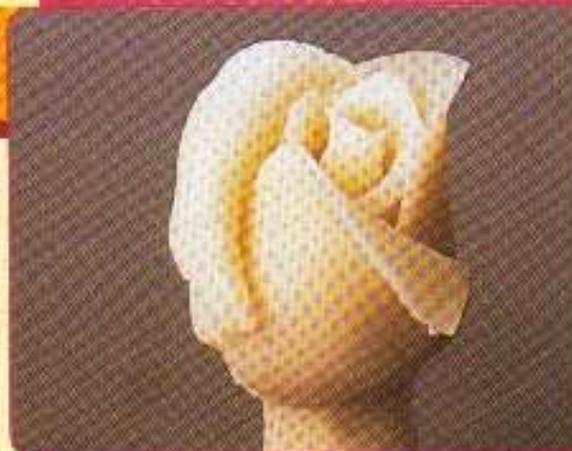
Marzipanrose mit Vase



1. Für die Rose die Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker anwirken, einen Stempel formen und den Rest dünn ausrollen, kleine Kreise ausstechen.



2. Die Kreise an den Seiten leicht abflachen und als Blütenblätter an den Stempel kleben.



3. Je mehr Blätter Sie an dem Stempel befestigen, desto üppiger wird die Rose. Jetzt noch die Rose mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.

Schweinchen



1. Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker anwirken, eine Kugel formen.



2. Aus der Marzipankugel den Korpus des Schweinchens formen. Die Augen, das Schnäuzchen und die Nase formen.



3. Füße, Ohren und Schwänzchen formen und am Korpus festdrücken.

Marzipanpilz



1. Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker anwirken, eine Kugel und einen Kegel formen.



2. Die Kugel flach drücken und mit dem Modellerstift Vertiefungen einrücken, aus dem Kegel den Pilzstiel formen.



3. Den Hut rot einfärben und mit Zuckerglasur garnieren, auf dem Stiel ein Gesicht eindrücken und gestalten. Den Pilz zusammensetzen, fertig.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

3 helle, dünne Biskuitböden, Erdbeerlikör zum Tränken, 250 g Erdbeeren, 75 g Zucker, 3 Blatt weiße Gelatine, 800 ml Sahne, 8 geh. TL San-apart, 25 g gehackte Pistazien

1. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit dem Erdbeerlikör tränken.

2. Die Erdbeeren pürieren, mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und das Ganze abkühlen lassen.

3. Die Sahne mit dem San-apart steif schlagen.

4. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit der Hälfte des Erdbeerpürees bestreichen.

5. Mit einem Viertel der Sahne überziehen, mit dem 2. Boden abdecken, das restliche Erdbeerpüree und ein weiteres Viertel der Sahne daraufstreichen und mit dem 3. Boden abdecken.

6. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Den Tortenring lösen und die Torte mit der restlichen Sahne überziehen.

7. Mit dem Körbchen (S. 81) und mit Marzipanblüten belegen, rundherum mit gehackter Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Marzipankörbchen



1. Mit Kakaoapulver eingefärbtes Marzipan zu einem Kreis ausrollen und einen Teil abstechen, sodass die Form eines Körbchens entsteht.



2. Das abgestochene Marzipan nochmals zusammenkneten, eine Rolle als Boden an die Rundung legen, der Rest zu einer Kordel drehen und als Henkel an das Körbchen drücken.



3. Den Korbboden nach Belieben verzieren.

Marzipanschleife



1. Ungefärbtes Marzipan ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden.



2. Die Streifen zu einer Schleife zusammensetzen.



3. Die Enden schräg abschneiden.

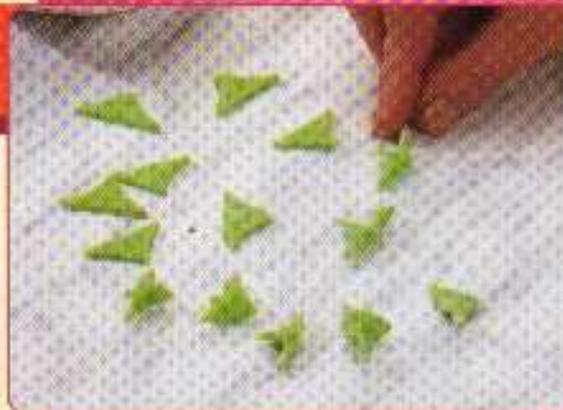
Marzipanblüten



1. Aus ungefärbtem Marzipan Sterne ausstechen und in Pralnenförmchen drücken.



2. Aus rotem Marzipan kleine Sterne ausstechen und in die Mitte der großen Sterne setzen.



3. Grünes Marzipan in kleine Ecken schneiden, zusammendrücken und an die Blüten legen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

Buttercreme nach dem Grundrezept S. 66, grüne Speisefarbe, 40 g gehackte Pistazien, 3 dünne, helle Biskuitböden, 200 g Johannisbeergelee

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten. Ein Drittel abnehmen, mit grüner Speisefarbe nach Geschmack einfärben und die Hälfte der gehackten Pistazien unterheben.

2. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit Johannisbeergelee bestreichen.

3. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel der hellen Buttercreme bestreichen.

4. Den 2. Biskuitboden mit der Marmeladenseite nach oben darauflegen und mit der Pistazien-Buttercreme bestreichen.

5. Mit dem 3. Boden abschließen und mit der restlichen Buttercreme überziehen.

6. Die Marzipan-Osterdekoration (S. 83) auf die Torte setzen, die Torte mit den restlichen Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Nestchen



1. Grünes Marzipan zu kleinen Kugeln aufrollen. Die Kugeln zu dünnen Strängen ausrollen.



2. Jeweils zwei Stränge zu einer Kordel zusammendrehen.



3. Jede Kordel zu einem Nestchen formen.

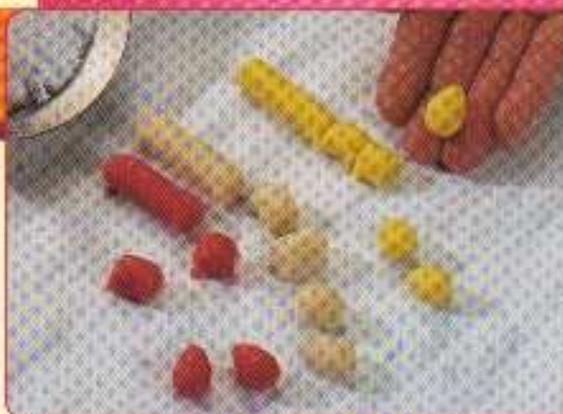
Ostereier



1. Aus ungefärbtem, rotem und gelbem Marzipan Rollen formen.

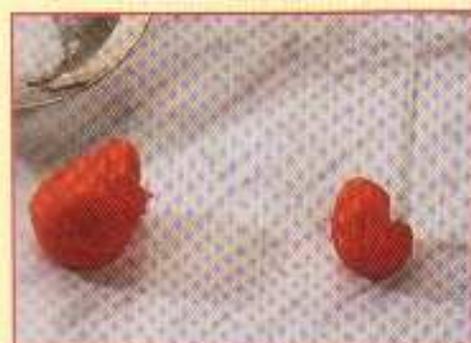


2. Die Rollen mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.

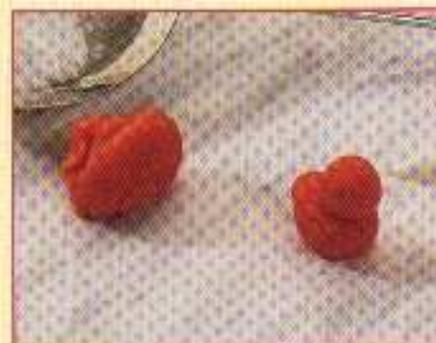


3. Die kleinen Stücke zu Ostereiern formen.

Marzipanküken



1. Sehr schön für die Ostertorte ist auch ein Küken. Ein Stück orange eingefärbtes Marzipan zu einem kleinen Kegel formen.



2. Für den Kopf eine Mulde eindrücken. Eine Kugel als Kopf daraufsetzen und die Augen eindrücken.



3. Ein Stückchen rotes Marzipan als Schnabel einsetzen.

Das brauchen Sie für 1 Kuchen:

250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Zitronenzucker, 200 g Weizenmehl, 50 g Speisestärke, Fett und Grieß für die Form, eine Marzipanplatte aus 100 g Marzipanrohmasse und 50 g Puderzucker, etwas Kakaopulver

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Anschließend die Eier einzeln dazunerrühren. Die Zitronenschale mit dem Salz und dem Zitronenzucker dazugeben und unerrühren. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen und zum Teig geben.

3. Eine Kastenform fetten, mit Grieß austreuen und den Teig einfüllen. Im

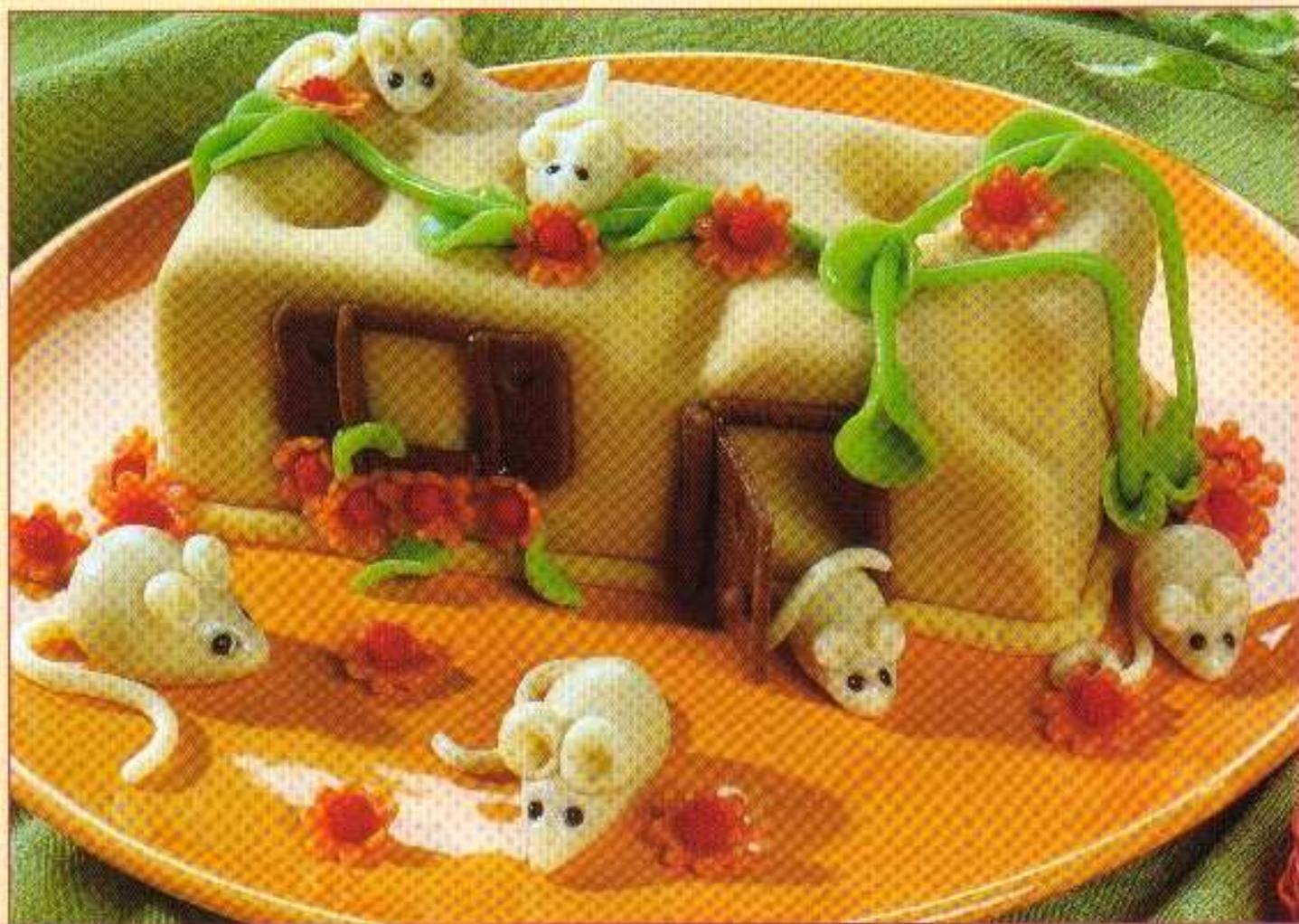
auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 50–60 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

4. Der Kuchen oben gerade schneiden, mit der Schnittfläche nach unten auf eine Tortenplatte setzen, mit einem Löffel „Käselöcher“ ausstechen und die Marzipanplatte darüberlegen.

5. Die Überstehenden Ränder abschneiden, nochmals zusammenkne-

ten, mit Kakaopulver dunkel einfärben, daraus Fenster- und Türrahmen, Fensterläden und Türen formen und diese an eine Seite des Kuchens drücken.

6. Den Kuchen mit Marzipanblättern und -blüten belegen und die Mäuschen (S. 77) dazusetzen. Mit Schokohäschen (S. 85) lässt sich ein lustiges Osterhaus herstellen. Gerade die Schokohäschen sind hierfür besonders geeignet und sehr dekorativ.



Schokohäschen



1. Für den Häscherkörper etwas braunes Marzipan zu einem Kegel formen, an der spitzen Seite bis zur Hälfte einschneiden und eine kleine Kugel als Stummelschwänzchen an das runde Ende drücken.



2. Einen etwas kleineren Kegel formen, ebenfalls einschneiden und die Spitzen etwas auseinanderdrücken.



3. Die Häschenteile aufeinander setzen und zwei Löcher für die Augen eindrücken.

Marzipanblätter



1. Aus grünem Marzipan Kreise ausstechen.



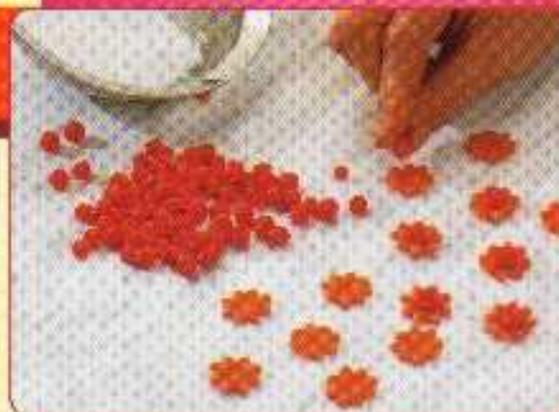
2. Das restliche Marzipan zu Rollen formen.



3. Die Kreise zu runden Blättchen zusammendrücken und an die Stängel setzen.

Marzipanblümchen

1. Kräftig orange eingefärbtes Marzipan ausrollen und kleine Blüten ausstechen.



2. Je eine kleine Zuckerkugel in die Mitte setzen und die Blüten leicht nach oben drücken.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

1 fertiger Mürbeteigboden, 3–4 EL Ananasmarmelade, 3 dünne, dunkle Biskuitböden, Kokoslikör zum Tränken, 700 ml Sahne, 8 Blatt weiße Gelatine, 2 geh. EL Kokosflocken, 1 kleine Dose Ananas, Zucker nach Geschmack, Rum oder Kokoslikör, 250 ml Sahne, 1 Päckchen Sahnestandmittel, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Kokosflocken, Schokoladenraspel, Fruchtspieße nach Geschmack

1. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Ananasmarmelade beschreiben und mit einem Tortenring umschließen.
2. Die Biskuitböden mit dem Kokoslikör tränken und einen Boden auf den Mürbeteigboden setzen.
3. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine einweichen, auflösen und tropfenweise einrühren.
4. Die Kokosflocken und die kleingeschnittenen Ananasstücke unterheben, mit Zucker nach Geschmack süßen und mit Rum oder Kokoslikör aromatisieren.
5. Die Hälfte der Ananassahne auf den Biskuitboden streichen, mit dem 2. Boden abdecken, die restliche Ananassahne daraufgeben und mit dem 3. Boden abdecken. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
6. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel und dem Vanillezucker steif schlagen, die Torte aus dem Ring lösen und mit der Sahne überziehen.
7. Mit Kokosflocken und Schokoladenraspeln bestreuen, die Marzipandeko (S. 87) und die Fruchtspieße daraufgeben und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Urlaubslandschaft



1. Aus braunem Marzipan Kreise ausstechen.



2. Die Kreise in Rechtecke schneiden.



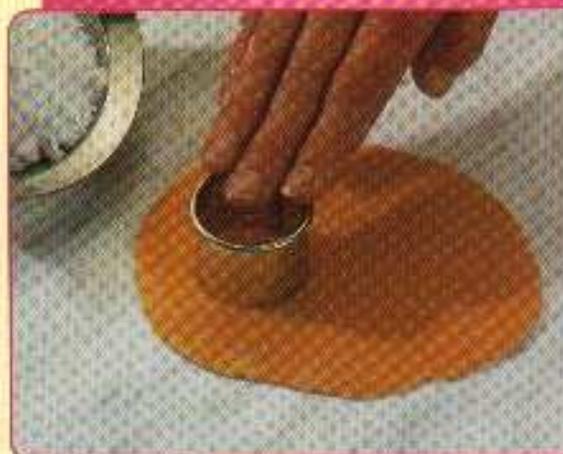
3. Die einzelnen Teile ergeben den Stamm der Palme.



4. Grünes Marzipan ausrollen und die Palmenblätter ausschneiden.



5. Das restliche Marzipan vorsichtig entfernen.



6. Orangefarbenes Marzipan ausrollen und einen Kreis als Sonne ausstechen.



7. Aus dem Rest Streifen für die Sonnenstrahlen zuschneiden.



8. Aus braunem Marzipan kleine Kreise ausstechen und zu „Kokosnüssen“ zusammendrücken.



9. Aus ungefärbtem Marzipan eine „Insel“ ausschneiden.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

2 dünne Nussbiskuitböden, 100 g Nussnugat, 250 g Magerquark, 50 g Zucker, 350 g Apfelmus, 7–8 Blatt weiße Gelatine, 50 g Haselnusskrokant, 500 ml Sahne, Karamellbuttercreme nach dem Grundrezept S. 66, gelbe Zuckerkugeln, 50 g Haselnusskrokant

1. Die Biskuitböden mit flüssigem Nussnugat bestreichen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Den Magerquark mit dem Zucker und dem Apfelmus glatt rühren und die eingeweichte, aufgelöste Gelatine einrühren.

3. Den Haselnusskrokant und die steif geschlagene Sahne unterheben, das

Ganze auf den Biskuitboden streichen und mit dem 2. Boden abdecken. Mehrere Stunden durchkühlen lassen.

4. Die Karamellbuttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

5. Die Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit Buttercreme bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen und bereitlegen.

6. Die Torte mit Sonnenblumen (S. 89) und Ähren (S. 71) belegen, mit der restlichen Buttercreme verzieren, mit gelben Zuckerkugeln garnieren und den unteren Rand mit Haselnusskrokant bestreuen.

7. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Sonnenblume aus Marzipan



1. Aus gelbem Marzipan Herzen ausstechen und mit einem scharfen Messer halbieren. Aus den halben Herzen Sonnenblumen zusammensetzen.



2. Braunes Marzipan 1/2 cm dick ausrollen, kleine Kreise ausstechen und leichte Mulden eindrücken.



3. Die Kreise in die Mitte der Sonnenblumen setzen.

Rote Marzipanblüten



1. Rotes Marzipan ausrollen und kleine Blüten ausstechen.



2. Die Blüten an einer Stelle zusammendrücken.



3. Je eine ganze Mandel in die Blüten stecken.

Blütenkelch



1. Grünes Marzipan ausrollen, 2 bis 2 1/2 cm große Kreise ausstechen und zu Blättern zusammendrücken.



2. Rotes Marzipan ausrollen und Sterne ausstechen.



3. Die Sterne zu Blüten formen und in die Blätter setzen.

Marzipan

Das Königsberger Marzipan ist ein besonderes Marzipan, das sehr gerne in der Konditorei Verwendung findet. Aber nicht nur die Konditoren können dieses Naschwerk herstellen, auch Sie zuhause können es leicht nachvollziehen. Hier das Rezept: 100 g Marzipanrohmasse werden mit 20 g Puderzucker und einigen Tropfen Rosenwasser angewirkt, d. h. auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut verknetet. Dann kann die Masse bereits weiterverarbeitet werden.



Festliches Schild



1. Marzipan ausrollen und ein Rechteck von 10 x 15 cm Größe ausschneiden. Aus dem Rest eine etwa 20 cm lange Rolle formen.



2. Die Rolle an den rechten Rand des Rechtecks legen und die Ecken nach innen rollen. Die Ecken auf der linken Seite ebenfalls nach innen rollen.



3. Etwas Marzipan ausrollen, eine kleine Blüte ausstechen und auf das Schild setzen. Das Schild mit Eiweiß bestreichen und im auf 200–220° C vorgeheizten Backofen abflämmen; mit Kakaoglasur beschriften.

Marzipanherz



1. Die vorher beschriebene Marzipanmasse auf einer Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und mit einem großen Herzausstecher zwei gleich große Herzen ausstechen. Aus einem der Herzen nochmal ein kleines Herz ausstechen.



2. Beide Herzen zusammensetzen und mithilfe eines Modellierhölzchens in den Rand Löcher einstechen. Das Herz in dem auf 200–220° C vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten abflämmen.



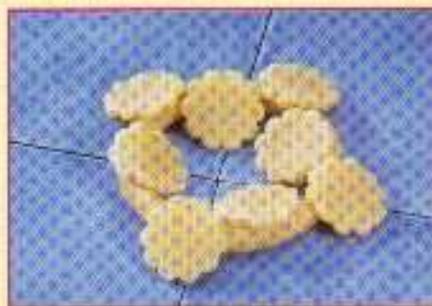
3. Das Herz aus dem Ofen nehmen und mit Johannisbeergelee füllen. Mit etwas verschlagenem Eiweiß bestreichen.

Festkranz



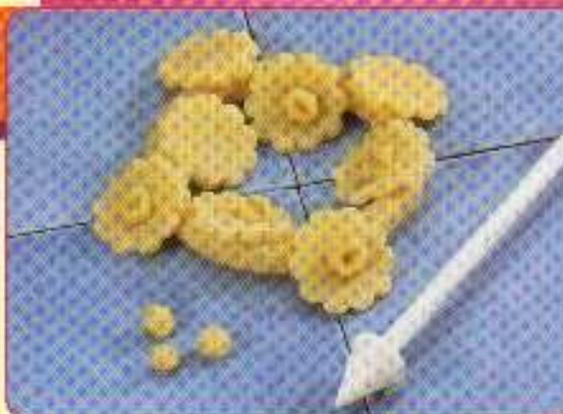
1. Zuerst das Marzipan anwirken und einen runden Ring formen.

2. Das restliche Marzipan ausrollen und Blüten ausstechen. Diese auf den



Ring legen. Kleine, runde Kugeln abrollen und diese auf die Blüten legen.

3. Mithilfe eines Modellierstabes in die Kugeln kleine Vertiefungen eindrücken.



4. Den Kranz im Backofen abflämmen, herausnehmen und mit Eiweißglasur bestreichen.

Bethmännchen

1. Das Marzipan anwirken und ein Männchen formen. Die Arme aus geschälten Mandeln oder Paranusskernen eindrücken.



2. Den Kopf mit Eiweiß bestreichen, im auf 200–220° C vorgeheizten Backofen abflämmen und mit Puderzucker bestäuben.