

Bananen-Zwerge

etwa 40 Stk.



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

2 Pck. Dr. Oetker Marzipan
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau)
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
2 Bananen
1 Eiweiss
125 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Streudekor
nach Belieben

1 Zubereiten:

Ein walnussgrosses Stück Marzipan beiseitelegen. Übriges Marzipan mit roter Speisefarbe einfärben, nach Bedarf etwas Puderzucker unterkneten. Das nun rote Marzipan in 10 gleich grosse Portionen teilen. 8 Portionen erst zu Kugeln rollen und dann zu etwa 5 cm langen Kegeln formen. Die breiten Enden mit einem Messerrücken flach drücken und die Kegel zu Hüten modellieren.



Aus dem übrigen Marzipan erst 8 Kugeln rollen, diese zu etwa 4 cm langen Rollen formen, halbieren und flach drücken. So entstehen die Füsse. Aus dem nicht gefärbten Marzipan 8 kleine runde Nasen formen.

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Beide Bananen in 4 gleich grosse Stücke schneiden. Diese mithilfe von 2 Gabeln in die Glasur tauchen und auf ein Backpapier stellen.

Solange die Glasur noch weich ist, die Zwerge zusammensetzen. Eiweiss mixen, ca. die Hälfte zum Puderzucker geben und verrühren, bis sich eine dickliche Masse bildet. Falls diese zu fest wird, etwas Eiweiss dazugeben. In einen Spritzsack füllen und bei jedem Zwerg einen Bart anbringen und die Hüte verzieren. Mit dem Streudekor beliebig garnieren.



Rezept N° 2326