

Marzipan-Tannenbaum

4 Stücke



aufwändig

⦿ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Vorbereiten:

4 Stk. Eistüten

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

200 g Mandelstifte

Dekoration:

300 g Dr. Oetker Marzipan

3 EL Puderzucker

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau), Grün und Rot

Dr. Oetker Zuckerschriften

Rainbow

1 EL Eiweiss

100 g Puderzucker

Zitronensaft (2-3 Tropfen)

Dr. Oetker Schoko Zebra

Röllchen

Dr. Oetker Streudekor Christmas Party

1 Vorbereiten:

Die Eistüten mit der Öffnung nach oben in Gläser stellen.

2 Füllung:

Die Glasur mit Mandeln vermischen und in die Eistüten füllen. Die Eistüten sofort mit der Öffnung nach unten auf Backpapier stellen und fest werden lassen. Die übrige Masse in kleinen Klecksen auf das Backpapier geben.

3 Dekoration:

200 g vom Marzipan mit grüner Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und mit Puderzucker verkneten. Ca. 20 g davon für die Böden zur Seite geben. Den übrigen Marzipan mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.

4 Den grünen Marzipan auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Einen Kreis (Ø von 2 Eistütenlängen + 3 cm) ausschneiden. Den Marzipankreis in 4 gleich grosse Tortenstücke schneiden und in der Mitte einen 3 cm großen Kreis ausstechen.

- 5 Eiweiss mit Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren. Jeweils eine Eistüte in einen grünen Marzipanviertel einrollen. Überstehenden Marzipan mit Zuckerglasur zusammenkleben. Roten Marzipan in 8 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Marzipanstück zu ca. 25 cm langen Rollen formen. Je 2 Rollen um einen Tannenbaum legen, und evtl. mit Zuckerglasur ankleben.
- 6 Für die Kerzen Zebraröllchen und Streudekor mit Zuckerglasur auf den Tannenbäumen ankleben und beliebig fertig verzieren.
- 7 Übrigen grünen Marzipan zu einer Kugel formen und rund ausrollen. 4 Kreise oder Blüten (8 cm Ø) ausstechen und die Tannenbäume darauf stellen. Das Streudekor mit Zuckerglasur beliebig auf die Tannenbäume kleben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Ausschneiden des Marzipankreises am besten einen Tortenring zu Hilfe nehmen.