

# Marzipan Valentins-Herzen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

150 g Dr. Oetker Marzipan

30 g Zucker

1 Prise Salz

1 Stk. Eiweiss

**Garnitur:**

50 g Puderzucker

etwa 1 EL Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben

(Grün, Gelb, Rot, Blau)

**1 Vorbereiten:**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Spritzsack mit Lochtülle (Ø8 mm).

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Marzipan in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Eiweiss hinzufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten, eher zähen Teig verarbeiten. (Je flüssiger der Teig ist, umso mehr verliert er die Form beim Backen.) Die Teigmasse in den Spritzsack mit Lochtülle füllen und 12 Herzen von ca. 6 cm Grösse auf das Backblech spritzen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 9 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 9 Minuten**



③ Garnitur:

Puderzucker mit Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und nur so viel rote Farbe zugeben, bis die Glasur rosa wird. Glasur in einen Plastikbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Herzen damit verzieren oder ganz mit Glasur bedecken.

