

**Sarah Gierig**  
**Marzipanhäschen modellieren**

**Freitag, 24. März 23**

**Zutaten:**

80 g	Puderzucker
200 g	Marzipan-Rohmasse
etwas	Lebensmittelfarbe (verschiedene Farbe nach Wunsch)



**Zubereitung:**

Den Puderzucker durch ein feines Sieb auf die Arbeitsfläche sieben. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker möglichst rasch verkneten.

Nach Wunsch den Marzipan mit wenig Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben. Dafür die Farbe zum Marzipan geben und verkneten, bis keine Schlieren mehr zu sehen sind. Es empfiehlt sich zum Kneten Handschuhe anzuziehen.

Aus dem vorbereiteten Marzipan kleine Häschen formen. Dafür Marzipankugeln für den Bauch formen, für den Kopf etwas größere Kugeln formen und diese dann tropfenförmig weiterverformen.

Die Tropfen an der Spitze mittig einschneiden und daraus Ohren formen. Köpfe und Bäuche zusammensetzen. Jeweils 2 kleine Kugeln zu Füßen formen und an den Bauch anbringen.