

Marias Gesundküche „hoch3“

vital * vollwertig * vegetarisch

Marzipan-Osterhäschen und Ostereier

Zutaten Marzipan für 4 Osterhäschen und ca. 16 Ostereier:

- 200 g fein gemahlene Mandeln ohne Haut
- 140 g heller Blütenhonig
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma
- 2 EL Rosenwasser
- Etwas Kakao-Pulver
- Etwas Kurkuma-Pulver
- Etwas gefriergetrocknete Himbeeren zu Pulver gemörsert

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermengen.
Dann mit der Hand kräftig durchkneten – FERTIG ist das Marzipan!

Die Marzipan-Masse halbieren. Aus der einen Hälfte werden die 4 Häschen, aus der anderen Hälfte die Ostereier.

Für die Häschen die Masse nochmals vierteln, jedes Viertel in 3 Kugeln teilen, eine etwas größer für den Hasenkörper, eine etwas kleiner für Kopf und Ohren und eine ganz kleine für das Schwänzchen.

Geformt habe ich nach diesem Muster (Tipp von Dr. Oetker

<https://www.oetker.de/tipps-wissenswertes/tipps-tricks/t/oesterliche-marzipanfiguren>)



Aber zuerst geht es ans Einfärben und Formen des Marzipans.
Die großen Kugeln für die Hasenkörper werden etwas länglich geformt und in Kakao gewälzt. Dann nochmal mit den Händen in Form bringen, so dass überschüssiger Kakao abfällt.

Das Marzipan für die kleineren Kugeln wird komplett mit Kurkuma-Pulver durchgefärbt, dann nochmal in Kurkuma wälzen, längs formen und von einer Seite bis zur Mitte einschneiden, so dass zwei Ohren entstehen.

Die kleinen Kugeln für das Schwänzchen habe ich in Himbeer-Pulver gewälzt. Die Kugeln zu Häschen zusammensetzen, dabei für die Augen z.B. Kakao-Nibs, Rosinen oder Nuss-Stückchen verwenden.

Genauso werden aus dem restlichen Marzipan kleine Ostereier geformt, in Kakao, Kurkuma und Himbeer-Pulver gewälzt und nochmal nachgeformt, so dass überschüssiges Pulver abbröselt.

