

Marzipan - Arabesken

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Rohmarzipan
30	Gramm	Staubzucker
20	Gramm	Butter
		Eiklar
		Kandierte Früchte
2	Essl.	Marillenmarmelade

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 240 Minuten

Marzipan mit Staubzucker, Butter und wenig Eiklar glattrühren und so viel Eiklar einrühren, daß man eine dressierfähige glatte Masse erhält, die beim Aufspritzen die Konturen hält und nicht auseinanderfließt; mit gezackter Tülle auf Papier verschiedene Formen aufspritzen (zum Beispiel Rosetten, Ringe, Zipfe, Stern usw.) mit kandierten Früchten belegen, etwa 2 bis 3 Stunden trocknen lassen und dann bei starker Oberhitze (250 Grad) flämen, wobei nur die Konturen Farbe annehmen dürfen. Sofort mit kochendheißer Marillenmarmelade, die etwas mit Wasser verdünnt wurde, bepinseln.

Nach kurzem Übertrocknen vom Papier lösen.