

## Marzipan - Datteln

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 30 Stück

150	Gramm	Rohmarzipan
100	Gramm	Staubzucker gesiebt Lebensmittelfarbe gruen

### *ZUM BEFUELLEN*

---

30	Datteln, entkernt
----	-------------------

### *ZUM TUNKEN*

---

1	Becher	Decor Kakaoglasur
---	--------	-------------------

### Anleitung:

Marzipan mit Staubzucker und Lebensmittelfarbe gut verkneten.

Den Marzipan zu einer 1,5 cm dicken Rolle formen und in 30 gleiche Stuecke teilen.

Die Marzipanstuecke zu kleinen Laibchen formen, in die Datteln geben und mit einem Messerruecken etwas einkerben.

Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen. Mit einer Gabel schraeg zwischen Marzipan und Dattel einstechen, in die Glasur tunken und auf eine Frischhaltefolie setzen.

Nach dem Erstarren der Glasur die Marzipandatteln in Papierfoermchen geben und bis zum Verzehr kalt stellen.