

# BUNTE MARZIPAN-EIER

## BUNTE MARZIPAN-EIER

Ich gebe zu - ich bin ein recht ereignisorientierter Mensch. Ich liebe Weihnachten, Nikolaus, Ostern, Valentinstag, Jahrestage, usw. Ich mag es Geschenke zu machen und freue mich natürlich auch wenn ich etwas bekomme. Es muss aber nicht immer etwas Gekauftes sein, manchmal sind auch selbst gemachte „Give-aways“ genau das Richtige. In diesem Fall in Form von bunten Marzipan-Eiern mit dunkler Glasur und Zuckerstreuseln.



### Zutaten für 30 Marzipan-Eier:

400g Marzipan

150g dunkle Kuvertüre (je nachdem wie geschickt man im Glasieren ist kommt man mit weniger aus)

bunte Zuckerstreusel

### Zubereitung:

Das Marzipan lässt sich am besten verarbeiten, wenn es leicht gekühlt ist. Es klebt dann nicht so sehr an den Händen. Ich schneide die Marzipanrohmasse in mehr oder weniger gleichgroße Würfel. Die werden dann nacheinander zwischen den Händen erst zu kleinen Kugeln gerollt, dann rolle ich sie zu einem leichten Oval. So setze ich sie auf einen Bogen Backpapier und drücke sie ganz leicht an damit sie etwas abgeplättet sind.



Nebenbei habe ich den Becher Kuvertüre im Wasserbad verflüssigt. Ich habe mich für dunkle Kuvertüre entschieden weil das Marzipan ja schon recht süß ist. Man kann natürlich auch jede andere Sorte nehmen.

Dann geht es ans Glasieren. Ich piekse einen Holzzahnstocher unten in das Marzipan-Ei und tunke es in die Schokolade. Kurz über dem Becher abtropfen lassen. Dann lege ich es auf dem Backpapier ab und schiebe es mit einem zweiten Zahnstocher vom ersten Zahnstocher runter.



Ich glasiere immer eine Reihe (8 Eier) und gebe dann die bunten Zuckerstreusel darüber. Sonst würde die Kuvertüre antrocknen und die Streusel nicht mehr halten.



Wenn alle Eier glasiert und bestreuselt sind lasse ich sie einige Minuten aushärten.



Jetzt können sie als „Give-away“ verpackt oder auf kleinen Ostertellern angerichtet werden.

Viel Spaß beim ausprobieren und verschenken!

