



# MARZIPAN-PINGUIN

## ZUTATEN: für 1 Pinguin:

40 g Niederegger Marzipanrohmasse  
blaue, rote, gelbe Speisefarbe  
50 g Puderzucker  
1 Tl Eiweiß  
2 schwarze Zuckerperlen

## ANLEITUNG:

1. Die Marzipanrohmasse in 20 g, 14 g und 6 g teilen. Die mittlere Menge blau, die kleine Menge mit roter und gelber Speisefarbe Orange färben. Zu Kugeln formen.
2. Die ungefärbte Kugel zu einem Ei formen. An der dicken Seite eine Scheibe abschneiden. Die Scheibe halbieren. Zwei Kugel formen und flach drücken. Das Ei daraufsetzen.
3. Die blaue Kugel halbieren. Eine Hälfte zur Rolle formen, etwas flach drücken und halb durchschneiden. Die andere Hälfte zu einer Kugel formen.
4. Die zwei flachen Rollen an das Ei drücken. Die Kugel daraufsetzen.
5. Das orange Marzipan zu einer 15 cm langen Rolle formen. Halbieren und 1 cm abschneiden und zur Kugel formen. Rest der halben Rolle zu einen Kreis legen. Kugel hineinsetzen und auf den Kopf setzen. Übrige Rolle flach drücken und als Schal umlegen.
6. Eiweiß und Puderzucker zu einer dicken Glasur rühren. In ein Spritztütchen füllen. Zwei Punkte als Augen aufspritzen und schwarze Perlen eindrücken. Einen Tupfen als Nase aufsetzen. Kurz antrocknen und mit gelber Speisefarbe anmalen.

Zubereitungszeit: 5 Minuten

