



# MARZIPAN- HASE

*Verblüffend einfach: mit zwei Zutaten lässt sich köstliches Marzipan machen. Ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Wer daraus Hasen, Schweine oder Fische formt, kann zu jedem Anlass gesunde Glücksbringer ohne Plastikverpackung verschenken. Wie genial ist das denn!?*



**Selfmaid**

## DU BRAUCHST

### FÜR MARZIPAN:

1



Fein geriebene Mandeln

2



Honig

### FÜRS FORMEN DES HASEN:

3



Zahnstocher

4



Schere

5



kleines Messer

## BEVOR ES LOS GEHT :

**Mischverhältnis:** Zwei bis drei Teile geriebene Mandeln auf einen Teil Honig. Für 50 Gramm (gr) dicken Creme-Honig können 100 gr geriebene Mandeln reichen. Bei 50 gr dünnflüssigem Wiesenhonig werden 150 gr Mandeln oder mehr nötig sein.

**Konsistenz:** die fertige Masse soll gut knetbar sein, aber nicht an den Händen kleben.

**Menge:** Aus 50 gr Honig mit dazugehörigen Nüssen entsteht schon ein kleiner Zoo. Zum ausprobieren vielleicht mit weniger anfangen

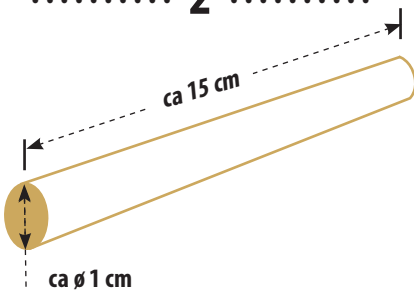
**Alternativ:** andere geriebene Nüsse schmecken auch gut!

..... **1** .....

Honig in eine Schüssel geben. Zumindest zweimal so viel geriebene Mandeln dazu geben und mit einem starken Löffel verrühren.

Weiter geriebene Mandeln zugeben, bis die Masse nicht mehr an den Händen klebt – aber schön elastisch ist und sich gut formen lässt.

..... **2** .....



Mit einer dünnen Teigrolle beginnen: ein zumindest fingerdickes Röllchen mit maximal 15 cm Länge formen.

..... **3** .....

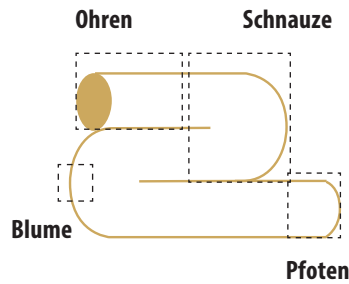


Die Rolle wie ein Fragezeichen sanft übereinander „zusammenlegen“ und leicht andrücken. Das untere Ende steht ein

# MARZIPAN-HASE

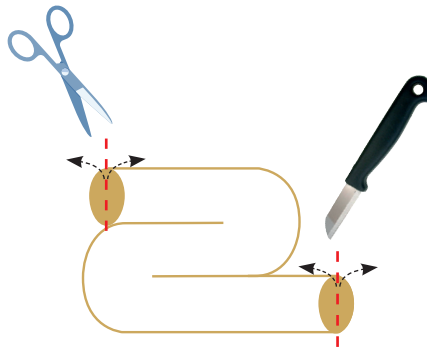
wenig hervor. Das obere Ende kann, muss aber nicht ganz bis zum hinteren „Knick“ reichen.

..... **4** .....



Phantasie spielen lassen! Das wird schon.

..... **5** .....



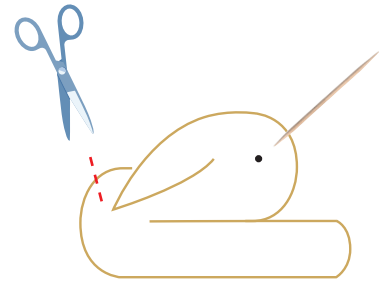
Mit einer Schere das obere Ende der Marzipanrolle – die künftigen Ohren – in zwei Teile teilen. So weit schneiden, wie die Ohren lang sein sollen (Zeichnung 4). Ein Ohr links, eines rechts hinunterbiegen.

Mit einem kleinen Messer das untere kurze Ende der Rolle – die künftigen Pfoten – teilen.

..... **6** .....

Mit der Schere dem Hasen einen winzigen Zwicker in den Hintern machen – einige Millimeter, mehr nicht. Schon steht die Blume.

Mit dem Zahnstocher links und rechts die Augen markieren.



..... **7** .....



Falls nötig, die Schnauze zwischen Daumen und Zeigefinger nachformen, den Kopf eventuell etwas mehr auf die Pfoten drücken.

..... **8** .....



Der Marzipan-Hase ist naturfarben und sehr haltbar, der Honig konserviert ihn hervorragend.

Nach einigen Wochen schmeckt er noch immer großartig (obwohl er selten so lange überlebt...).