

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Marzipankranz-Tannenbaum

Größe ca. 12x13 cm

Teig:

- 340 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß Gr. M

Verzierung:

- 150 g Puderzucker
- ca. 1/2 Eiweiß
- Zuckerperlen
- 150 g dunkle Schokoladenkuvertüre

Marzipan grob raspeln und mit dem Puderzucker und dem Eiweiß verkneten. In Folie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 190 Grad vorheizen, die Arbeitsfläche gut mit Puderzucker bestäuben und den Teig in fünf Stücke von aufsteigender Größe teilen. Aus dem kleinsten formt ihr einen Kegel. Dieser wird die Spitze des Tannenbaums. Aus den anderen Teilen rollt ihr zunächst jeweils eine Rolle von ca. 3 cm Durchmesser und aufsteigender Länge, schließt diese zu je einem Ring und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Dabei drückt ihr die Ringe auf das Blech, damit sie unten flach werden. Oben habe ich sie etwas spitzer geformt. Achtet beim Formen schon einmal darauf, dass die Größe der Ringe später zueinander passt. Schaut hier auf dem Foto.



Jetzt schiebt ihr die Ringe für ca. 15-20 Minuten in den heißen Backofen, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Da mein Backofen hinten heißer ist, habe ich die großen Ringe dorthin platziert ;-). So werden die Teile einigermaßen gleichmäßig gebräunt. Hinterher gut auskühlen lassen.

Für den Guss das Eiweiß mit einer Gabel o. ä. etwas aufschäumen, dann lässt es sich besser dosieren. Füllt den

Puderzucker in eine Schüssel und gebt nur so viel Eiweiß dazu, dass ihr einen dickflüssigen, aber fließenden Guss erhaltet. Diesen füllt ihr in einen kleinen Spritzbeutel mit Miniloch. Ich falte sie immer selber aus Backpapier. Es geht aber auch mit einer kleinen Plastiktüte, bei der ihr eine Ecke abschneidet.

Verziert die Marzipanringe nun einen nach dem anderen mit dem Zuckerguss und bestreut den noch feuchten Guss mit den Zuckerperlen, denn der trocknet schnell an. Die Spitze habe ich mit Silberperlen geschmückt. Jetzt muss die Verzierung gut durchtrocknen, sonst 'verletzt' man sie beim Zusammenbau des Tannenbaums.

Über dem Wasserbad schmelzt ihr dann die Schokoladenkuvertüre und bestreicht den Boden der Ringe, beginnend mit dem größten. Die kleineren habe ich getaucht und dann den einen über den anderen gestellt. Die Spitze obendrauf und fertig ist euer Marzipan-Tannenbaum!

© *MaLu's Köstlichkeiten*

Quelle: Sweet Dreams 4/13