



Kokos-Schneemänner

Für 2 Stück

350 g Marzipan-Rohmasse, 1 Eiweiß (Kl. M), 50 g Kokosraspel

2 dünne Schokoladenkekse (ca. 5 cm Ø), orangefarbene, rote und braune Speisefarbe

1. Aus dem Marzipan 2 Kugeln von 60 g, 2 Kugeln von 40 g und 2 Kugeln von 25 g formen. Eiweiß und 1 TL Wasser verquirlen, die Kugeln damit bestreichen, in den Kokosraspeln wenden, diese gut andrücken und trocknen lassen. Je 1 große, mittlere und kleine Kugel zu 2 Schneemännern aufeinander setzen, dafür die Unterseiten dünn mit Eiweiß bestreichen, sodass sie halten.

2. 40 g Marzipan zu 2 Hüten formen, unter dem vorgeheizten Backofengrill leicht bräunen – Vorsicht, dabei stehen bleiben, es geht sehr schnell! –, dann abkühlen lassen. Unterseite dünn mit Eiweiß bestreichen, auf je einen Keks setzen und diesen mit Eiweiß auf den Schneemann setzen.

3. Je 25 g Marzipan orangefarben und rot einfärben, zu Schals und Nasen formen und an die Schneemänner setzen. Übriges Marzipan braun färben, zu Augen, Mund und Knöpfen formen, in die Schneemänner drücken.

Zubereitungszeit: 40 Minuten, plus Trockenzeiten



IN KLEIDUNGSFRAGEN sind die beiden Schneemänner genügsam. Schal und ein Kokosmantel reichen. Da haben es die Bäcker leicht.