

Marzipan-Möhren selber machen



Zutaten für 16 Marzipan-Möhren:

- 200 g Marzipan
- Lebensmittelfarbe (grün)
- Lebensmittelfarbe (orange)

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Marzipan-Möhren selber machen - so gehts:

1. Zieh dir Einweghandschuhe an. Färbe ein Drittel des Marzipan grün ein. Das restliche Marzipan färbst du orange ein.
2. Nun geht es ans Marzipan Möhre formen: Teile das orangefarbene Marzipan in 16 gleich große Kugeln und das grüne Marzipan in 32 kleine Kugeln.
3. Forme aus allen orangefarbenen Kugeln eine Marzipankarotte. Ritze mit einem Messer Muster in die "Möhren". Nimm ein Holzstäbchen und drücke damit ein Loch in das breite Ende der Möhre. Forme aus jeder grünen Kugel 2 Marzipanblätter und setze sie zusammen. Ritze sie mit einem Messer als Dekor ein.
4. Stecke je ein Blätterpaar in das Loch der Möhre.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

