



Marzipankarotten

Zutaten für etwa 10 Marzipankarotten:

200 g Marzipan

Lebensmittelfarbe, orange

Lebensmittelfarbe, hellgrün

Das Marzipan wird zu 2/3 mit der orangen Lebensmittelfarbe und zu 1/3 mit der grünen Lebensmittelfarbe, so intensiv wie gewünscht, eingefärbt.

Man formt mit dem orangen Marzipan kleine Kugeln und diese wiederum zu Kegeln. Wenn man das ein paar Mal macht, geht das ganz einfach. Mit dem Messer noch Rillen in die Karotten schneiden und diese sind fertig.

Für das Karottengrün braucht man ein feinmaschiges Metallsieb. Man nimmt etwas vom grünen Marzipan und drückt es fest durch das Sieb. Die Masse die dabei herausquillt, schabt man mit dem Stückchenweise ab und setzt es auf die Karotte.

