



# MARZIPAN-PINGUIN

## ZUTATEN: für 1 Pinguin:

40 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
blaue, rote, gelbe Speisefarbe  
50 g Puderzucker  
1 Tl Eiweiß  
2 schwarze Zuckerperlen

## ANLEITUNG:

1. Das Marzipan in 20 g, 14 g und 6 g teilen. Die mittlere Menge blau, die kleine Menge mit roter und gelber Speisefarbe orange färben. Zu Kugeln formen.
2. Die ungefärbte Kugel zu einem Ei formen. An der dicken Seite eine Scheibe abschneiden. Die Scheibe halbieren. Zwei Kugeln formen und flach drücken. Das Ei darauf setzen.
3. Die blaue Kugel halbieren. Eine Hälfte zur Rolle formen, etwas flach drücken und halb durchschneiden. Die andere Hälfte zu einer Kugel formen.
4. Die zwei flachen Rollen an das Ei drücken. Die Kugel darauf setzen.
5. Das orange Marzipan zu einer 15 cm langen Rolle formen. Halbieren und 1 cm abschneiden, zur Kugel formen. Rest der halben Rolle zu einem Kreis legen. Kugel hinein setzen und auf den Kopf setzen. Übrige Rolle flach drücken und als Schal umlegen.
6. Eiweiß und Puderzucker zu einer dicken Glasur rühren. In ein Spritztütchen füllen. Zwei Punkte als Augen aufspritzen und schwarze Perlen eindrücken. Einen Tupfen als Nase aufsetzen. Kurz antrocknen und mit gelber Speisefarbe anmalen.

Zubereitungszeit: 5 Minuten

