Glücksschweinchen / Marzipanschweine

Zutaten:



Marzipan:
100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
Eine Tube Speisefarbe rot

Außerdem:
4 halbe geschälte Mandeln
saubere neuwertige Cent Münzen
etwas dunkle flüssige Kuvertüre
Beutel zum Verpacken

Zubereitung:
Aus der Marzipan-Rohmasse und den Puderzucker einen geschmeidigen Teig kneten. Ganz wenig davon abnehmen und beiseite stellen, diese weiße Marzipanmasse brauchen wir später für die Augen. Den restlichen Marzipan mit 1 oder 2 Tropfen roter Speisefarbe einfärben bis der gewünschte „Schweinchen“-Farbton entstanden ist.
Nun beginnt das Formen des Schweinchens.
Einfacherhalber haben wir hier eine Bildanleitung erstellt:

 1. Eine Kugel formen	 2. An einer Seite die Schnauze ausformen.
 3. Am Schnauzenäußeren eine Kerbe drücken	 4. In die Kerbe mit einen dünnen, runden Gegenstand die Nasenlöcher eindrücken. Mit einem Messer das Maul formen.
 5. An der runden Seite mit einen runden Gegenstand die Augen drücken. An der Schnauze mit einem Messer 3 kleine Kerben drücken.	 6. An der Unterseite und oben hinter den Augen je zwei Halbe Mandeln einstecken.

 7. Ein kleines Marzipanstück ausrollen und zu einer Spirale formen. Auf der Rückseite des Schweinchens anbringen.	 8. Eine kleine Runde Kugel aus den übrig gelassenen Marzipan formen und in die Augenlöcher drücken. Die flüssige Kuvertüre in eine kleine Spritztüte füllen und zwei Pupillen in die Augen spritzen. Zum Schluss die Cent Münze in das Maul stecken.

Jetzt kann das Schweinchen noch in einen kleinen Plastikbeutel verpackt werden. Eignet sich gut für Geburtstage oder als Glücksbringer zu Neujahr.