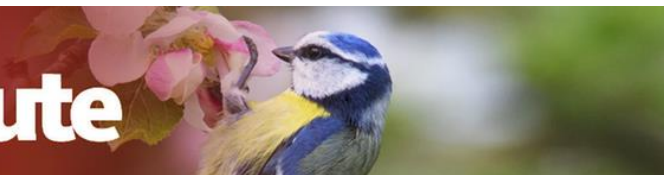


Hier und heute



Selbstgemachte Marzipanosterhäschen

Patissier Matthias Ludwigs hat eine schöne unkomplizierte Idee für selbstgemachte Marzipanosterhäschen. Das perfekte kulinarische Mitbringsel zu Ostern und beinahe zu schade zum Verputzen.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 3-5 Häschen (je nach Größe)

Zutaten

- 200 g Marzipanrohmasse
- 80-100 g Puderzucker
- etwas Kakaopulver (zum Färben des Hasen)

Zubereitung

Marzipan mit dem Puderzucker zügig verkneten, wenn ein Branton gewünscht ist, dabei direkt auch Kakaopulver mit einarbeiten.

Tipp: Falls die Marzipanmasse nicht direkt verarbeitet werden soll, luftdicht in Frischhaltefolie einschlagen.

Modellieren der Hasen

Mit einem Messer einen Teil der Marzipanmasse abschneiden und den Rest wieder gut einpacken, damit er nicht austrocknet.

1. Das abgeschnittene Stück zu einer glatten Kugel formen.
2. Die Kugel zu einem langen Strang formen.
3. Ca. 2-3 cm der beiden Enden des Strangs flachdrücken.
4. mit einem kleinen Messer jeweils einen Einschnitt von ca. 3 cm an den Enden machen
5. Den Strang so zusammenlegen, dass er von der Seite wie ein „S“ aussieht.
6. Dabei sind die durch die Einschnitte entstandenen Enden zum einen die beiden „Löffel“ und „Hinterläufe“.
7. Den „Kopf“ unterhalb der "Löffel" durch Drücken ausformen
8. Mit einer Schere rechts und links neben dem „Kopf“ für die „Vorderpfoten“ einschneiden, diese etwas nachformen und am hinteren Ende die „Blume“ abteilen (eine kleine Spitze).
9. Mit einem runden Stab (z.B. Pinselstiel) in die beiden „Löffel“ Kerben eindrücken.
10. Mit einem Löffelstiel in das Gesicht den Mund eindrücken.
11. Mit einem Messer in die Vorder- und Hinterläufe jeweils Kerben für die „Krallen“ einschneiden/drücken.
12. Zum Schluss die Augen modellieren (hier mit einem stumpfen Stiel o.ä. Augenhöhlen eindrücken, einen Teil des Marzipans schwarz färben, kleine Kugeln daraus formen und diese in die Höhlen drücken.
13. Als schnelle Alternative zu den schwarzen Kugeln einfach jeweils eine Gewürznelke o.ä. einstecken.

Tipps

- Für das Modellieren von Hasen und anderen Figuren gibt es unzählige Varianten, je weniger einzelne Teile zusammengefügt werden müssen, desto glatter bleibt die Struktur. Wichtig dabei ist immer die Konsistenz des Marzipans, er sollte geschmeidig und glatt sein.
- Marzipan kann durch zu langes Kneten ölig werden. Das lässt sich durch zügiges und nicht zu langes Kneten vermeiden.
- Trockenes Marzipan entsteht durch Austrocknen, daher immer gut verpacken.