

# Marzipanschweinchen

Sie gelten als Glücksbringer, die traditionell an Sylvester bzw. Neujahr verschenkt werden: Mit diesem Rezept sind die niedlichen Marzipanschweinchen ganz einfach selbst zu machen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

200 g	Rohmarzipan
150 g	Staubzucker
50 ml	Rote Rüben (Saft)
4 EL	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für das Marzipanschweinchen aus der Marzipanrohmasse zunächst einen eiförmigen Körper formen. Dann aus dem unteren Teil des Körpers kurze Beine und etwas größere Füße formen, wobei die Beine nur angedeutet und miteinander verbunden sein sollen.
2. Um die Standfestigkeit des Tieres zu erhöhen, das Schweinchen einfach auf die Arbeitsfläche drücken, so dass die Fußfläche eben wird. Aus dem oberen Teil des Kopfes kleine Ohren und die schweinetypische Steckdosennase formen.
3. Dann das Schweinchen mit einem angefeuchteten Messerrücken glätten. Mit der Messerspitze zwei Löcher in die Nase pieksen und einen Mund einritzen. Die Füße ebenfalls einritzen, so dass sie wie Paarhufer aussehen.
4. Aus Marzipan einen dünnen Schwanz formen, ihn kringeln und auf das Hinterteil des Schweinchens drücken. Aus Staubzucker, Zitronensaft und Rote-Rüben-Saft einen Zuckerguss anrühren. Das Marzipanschweinchen hineintauchen, abtropfen und trocknen lassen.
5. Zuletzt winzige Marzipankügelchen etwas platt drücken und als Augen auf den Kopf setzen. Mit dem spitzen Messer zwei Löcher als Pupillen hineinpieksen. Sofort servieren oder in Plastikfolie verpackt aufbewahren.

## **Tipp**

Anstatt der Marzipanschweinchen können auf die gleiche Weise andere Tiere oder Symbole geformt werden.