

Anleitung Marzipan-Elefant

Allgemeines:

Marzipanmasse gut durchkneten damit sie geschmeidig ist.
Ausgangsform für jedes Körperteil ist immer eine Kugel!

Material:

Marzipanstangen (eine Stange reicht für zwei Tiere!)

- 1) 1/3 von der Gesamtmasse für Kopf wegnehmen
- 2) Vom Rest 1/4 für Ohren wegnehmen.
- 3) Von den Ohren noch ein klein wenig für den Schwanz wegnehmen
 - Grösste Kugel (Rest) = Körper
 - Zweitgrösste Kugel = Kopf
 - Kleine Kugel = Ohren
 - Kleinste Kugel = Schwanz
- 4) Körper: länglicher Zylinder formen, wie eine Brücke umbiegen und unten abplatteln, damit er steht. Für die Beine hinten und vorne eine senkrechte Rille ziehen
- 5) Hinten: Loch oberhalb Beine „bohren“ und Schwanz einsetzen
- 6) Kopf: zu Kugel formen, daraus zwischen den Handballen einen langen Tropfen formen, es entsteht der Kopf mit Rüssel. Auf Körper setzen.
- 7) Elefant dekorieren mit Rüsselrillen, Nasenlöcher, Augenlöcher etc.
- 8) Ohren: zwei Kugeln formen und je flach drücken und zu Ohren formen, mit rundem Stab an Kopf andrücken und so gleichzeitig Ohrenmuschel formen
- 9) In anderer Farbe: Stosszähne, Augen