

# Kachkiste

Eine Rezeptsammlung der Ernährungs- Projekte und Arbeitsgemeinschaften der Grundschule Taufkirchen (Vils)



und



[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)



**...empfehlen:**

## Färben und bemalen

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten, Marzipan zu färben:

- 1. Bemalen mit flüssiger Lebensmittelfarbe**
- 2. Marzipan färben, d.h. die Lebensmittelfarbe wird ins Marzipan eingeknetet**

Wir bevorzugen die zweite Variante, da man beim bemalen Details schlechter dargestellt kriegt, die Farben könnten auch etwas ineinander verlaufen und die Marzipanteile müssen nach dem Bemalen noch trocknen. Wichtig ist, dass man die Marzipanrohmasse gut mit Puderzucker verknetet. Die Masse sollte schön geschmeidig sein. Dann teilst man die Masse in die gewünschte Anzahl und verknetet die einzelnen Portionen mit den ausgesuchten Farben.

Es gibt flüssige und pulverförmige Lebensmittelfarben. Wobei die flüssige nicht so stark färbt. Nicht viel flüssige Farbe nachschütten, sonst wird das Marzipan zu klebrig.

Schwarze Lebensmittelfarbe gibt es leider nicht so zu kaufen. Alternativ bietet sich hier Schokolade bzw. Kuvertüre an. Bitte nicht unter das Marzipan kneten, sondern schmelzen und mit einem dünnen Pinsel das gewünschte aufmalen.

Das Ausrollen klappt am besten zwischen zwei Lagen Backpapier oder Klarsichtfolie solange das Marzipan schön geschmeidig ist (vorher noch mal durchkneten). Das Marzipan nicht dünner als drei Millimeter ausrollen, sonst reißt es unter Umständen.