

Hier und heute

Marzipan-Kürbisse

Konditormeister Marcel Seeger gestaltet Kürbisse aus Marzipan, die nicht nur lecker sind, sondern auch die perfekte süße Deko für die herbstliche Kaffeetafel.

Das Rezept

von Marcel Seeger

Zutaten für das Marzipan

- 500 g Marzipanrohmasse
- 150 g Puderzucker
- einige Tropfen Rosenwasser

Zubereitung

In einer Küchenmaschine die Zutaten zu einer glatten Marzipanmasse verkneten.

Tipp: Da gekaufte Marzipanrohmasse unterschiedlich fest sein kann, eventuell die Konsistenz anpassen. Bei sehr weicher Rohmasse noch etwas Puderzucker zufügen, bei einer zu festen Rohmasse diese in kleinen Schritten mit etwas Läuterzucker geschmeidiger machen. Hierfür 50 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und erkalten lassen. Übriggebliebenen Läuterzucker kann man abgedeckt über längere Zeit im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten zum Dekorieren der Kürbisse

- orangene Lebensmittelfarbe
- grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Das fertige Marzipan, bis auf ein kleines Stück für die Stängel, mit etwas orangefarbener Lebensmittelfarbe einfärben. Alternativ kann man das Marzipan nach der Formgebung auch mit einer Airbrushpistole oder -pumpe orange ansprühen. Das eingefärbte Marzipan zu einer gleichmäßig dicken Rolle formen und verschieden breite Stücke abschneiden. Die Stücke zwischen den Händen zu einer runden Kugel formen.

Dann mit einer Gabel oder einem Modellierholz die typische Struktur eines Kürbis in das Marzipan eindrücken. Den so geformten Kürbis auf ein Stück Backpapier stellen und an der Oberseite mit der Fingerkuppe leicht eindrücken. Die restliche Marzipanmasse mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und daraus kleine Spitzen formen. Diese als Stiel an der Oberseite aufsetzen und leicht andrücken.

Verarbeitung von Marzipan

Wenn man Marzipan verarbeitet, sollte man unbedingt auf saubere Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte achten, da es sonst schnell beginnt zu gären. Die fertigen Marzipan-Kürbisse bekommen dann nach kurzer Zeit Risse oder platzen auf. Zusätzlich verändert sich der Geschmack. Das Marzipan schmeckt dann nach Alkohol, obwohl es gar keinen Alkohol enthält.

Hier und heute



Tipps

- Optisch schöner ist es, wenn man für eine Dekoration verschieden große Kürbisse herstellt.
- Die fertig geformten Kürbisse kann man jetzt noch an der Seite mit einem Modellierholz so eindrücken das Augen und Mund sichtbar werden.
- Wer mag, kann diese Konturen mit etwas aufgelöster Kuchenglasur nachzeichnen.
- Dazu empfiehlt es sich den Kürbis auf die Seite zu legen. Glasur fest werden lassen und den Kürbis dann wieder aufstellen.
- Bei Verwendung eines Airbrush: Die Lebensmittelfarbe immer nur dünn aufsprühen, damit sich keine "Nasen" bilden und die Farbe abläuft. Aus verschiedenen Winkeln sprühen, so erhält man schöne Schattierungen.