

## Zelf marsepein maken: kinderspel!

### Ingrediënten

- 1 eiwit
- 200 g bloedsuiker
- 225 g amandelpoeder (Estudiantes)

### Bereiding



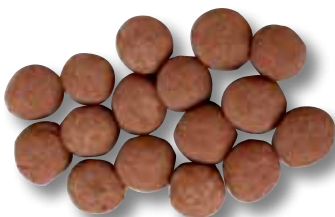
1. Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een goed samenhangend deeg.



2. U kan de marsepein naar smaak parfumeren met enkele druppels amandelextract.



3. Laat de marsepein een uurtje afgedekt rusten. Daarna kan u hem makkelijk in allerlei vormen kneden of uitrollen (dat lukt het best tussen vershoudfolie).



## Marsepeintruffels

Rol balletjes van marsepein en wentel ze door wat cacao-poeder, gemengd met dezelfde hoeveelheid bloemsuiker.



## Schildpad in marsepein

Voor de pootjes rolt u 2 kleine worstjes van 1 op 5 cm. Maak er bruggetjes van op een paar centimeter van elkaar. Leg er een rolletje van 2 op 5 cm dwars bovenop. Rol een dikke bol voor het hoofd. Plak het hoofd aan het lijfje. Hol een halve bol marsepein een beetje uit en gebruik die als schild. Maak oogjes met suikerparels en teken het motief voor het schild met Dr.Oetker Schrijfstiften.



## Egel in marsepein

Boetseer uit marsepein een hoofd ( $\pm 2$  cm), 2 bolle pootjes ( $\pm 1$  cm elk) en een dikke bol als lijf ( $\pm 4$  cm) voor de egel. Hang de pootjes vooraan links en rechts onder het lijfje. Het hoofd komt vooraan tussen de poten. Gebruik suikerparels voor de oogjes en het snuitje en Dr.Oetker Regenboogfantasie voor de stekels.