



## MARZIPAN-OSTEREIER

*Für ca. 28 Stück:*

*Für das Marzipan:*

200 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

2 EL weißes Mandelmus

2,5 EL Ahornsirup, Grad A oder C

2 TL Rosenwasser

1/6 TL Bittermandelöl

*Für die Beschichtung:*

60 g Zartbitterschokolade

ca. 1 TL getrocknete Rosenblüten  
(loser Rosenblütentee)

*Zeitaufwand:*

ca. 30 Minuten plus Kühlzeit

Alle Zutaten für das Marzipan glatt miteinander vermischen.

Teelöffelgroße Portionen entnehmen und mit den Händen zu Eiern formen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Marzipan-Eier rundum damit bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Auf jedes Ei ein getrocknetes Rosenblatt legen.

Die Marzipan-Ostereier kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.