



S blížícími se Vánocemi přichází čas všemožných sladkostí, perníčků, cukroví a pro tvořivé a šikovné „kuchtíky“ i čas marcipánových figurek. Hlavní surovinou na jejich výrobu je marcipánová hmota, kterou buď můžeme koupit již hotovou, nebo si připravíme vlastní. Smícháme stejný díl mandlí a moučkového cukru, přidáme pár kapek citrónu a umixujeme na jemnou kaši. Rozdělíme na části a ty barvíme potravinářským barvivem.

## Marcipánová zvířátka

Tělo zvířátka vymodelujeme z marcipánového válečku silného 1 cm a dlouhého 5 cm. (Aby se nám marcipán nepřichytával k pracovní ploše, posypeme ji trochou moučkového cukru.) Na nožičky nastříháme váleček vpředu asi na 1 cm. Na hlavičku vytvarujeme kousek marcipánu do tvaru kapky nebo kuličky. Jednotlivé marcipánové části slepíme cukrovou vodou.

**Kočka** Váleček ohneme do tvaru kočičího hřbetu a vpředu vytvarujeme packy. Lehce je shora nakrájíme, čímž kočičce vyrobíme dráčky. Na kulovitou hlavu přiděláme uši z mandlových štěpinek. Z čokoládové rýže uděláme oči a vousky a z odlišně barveného marcipánu čumáček a ocásek.



**Myš** Na tělíčko myši zformujeme marcipánový váleček do tvaru hrušky. Oči tvoří cukrové kuličky, uši kousky mandlí. Čumáček s ocáskem vyrobíme z obarveného marcipánu.

