Marsipankuler med rom og krokan

Ingredienser



250 g marsipan
1-2 ss rom

Pynt:
krokan kakepynt (2 pk fra Freia)

Fremgangsmåte

Ha krokanen i en suppeskål e.l. Kna marsipan sammen med rom. Form marsipanen til små kuler som deretter rulles i krokanen.

Tips

Oppbevares kjølig i en liten boks med matpapir mellom lagene.

Konfekten blir ekstra god hvis du bruker såkalt råmarsipan. Dette fås kjøpt i mange velassorterte matvarebutikker, særlig rundt juletider. Se f.eks. etter "Ekte marsipan" fra Odense (lilla pakning).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipankuler-med-rom-og-krokan