Marsipanjulenisser

Ingredienser



200 g marsipan
1 ss konjakk (kan sløyfes)

Pynt:
sjokoladedråper (til øyne)
røde cocktailbær (til munn)
1 pose Smash (til nisselue)

Fremgangsmåte

Kna konjakk inn i marsipanen hvis du ønsker litt alkoholsmak på nissene dine. Trill kuler til ansiktene.

Lag øyne med to sjokoladedråper og munn av en strimmel av cocktailbær. Press på en nisselue - og vips er julenissen klar til å fortæres selv eller foræres andre.

Tips

Bruk helst marsipan av god kvalitet, slik som for eksempel "Ekte marsipan" fra Odense.

"Smash" som er brukt til nisseluene, er snacks fra Nidar og fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikkene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipanjulenisser