Marsipanchips

Ingredienser



400 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:
sukker og kanel

Fremgangsmåte

Skjær marsipanrullen i skiver. Pass på å få dem noenlunde jevnt tynne.

Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Strø over sukker og kanel.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 8 min (pass nøye på at kakene ikke blir for brune). Avkjøles på rist.

Tips

Det er veldig viktig at du bruker ekte marsipan til disse kakene. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (lilla rull fra Odense). Vanlig figurmarsipan egner seg ikke spesielt godt til steking.

"Marsipanchips" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også "Cool Smiley marsipancookies" på detsoteliv.no og "Bakt marsipan" blant Innsendte oppskrifter.

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

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