



Marsipankuler med rom og krokan

Ingredients

250 g marsipan

1-2 ss rom

Pynt:

krokan kakepynt (2 pk fra Freia)

Instructions

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: <http://dev.detsoteliv.no/en/marsipankuler-med-rom-og-krokan>