



---

## Marsipanjulenisser

### Ingredients

200 g marsipan

1 ss konjakk (kan sløyfes)

Pynt:

sjokoladedråper (til øyne)

røde cocktailbær (til munn)

1 pose Smash (til nisselue)



### Instructions

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.](http://dev.detsoteliv.no/en/marsipanjulenisser)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/marsipanjulenisser>