



## 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).



[detsoletliv.no](http://detsoletliv.no)

© 2004 - 2025: Det såte liv. [Med alle rettigheter.](#)

**Source URL:** <http://dev.detsoletliv.no/oppskrift/marsipankuler-med-rom-og-krokan>