



---

## Valnøttmarsipan

### Ingredienser

300 g marsipan  
50-100 g valnøtter  
(1 ss konjakk)

### Pynt:

små papirformer  
rosa sukkerperler e.l.



### Fremgangsmåte

Finhakk valnøttene. Kna valnøttene inn i marsipanen (eventuelt sammen med litt konjakk).

Form valnøttmarsipanen til kuler. Sett kulene i små papirformer. Pynt med en sukkerperle, eller annen type kakepynt.

### Tips

Bruk helst god marsipan når du lager konfekt, for eksempel Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (fra Anthon Berg).

Oppbevar marsipankulene i en liten, tettsluttet boks med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valnottmarsipan)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valnottmarsipan>