Julemarsipan



Ingredienser

Marsipan - ferdigkjøpt eller hjemmelaget

Pynt:
Konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Form marsipanen i ønskede figurer. Bruk eventuelt litt melis i utbakingen.

Oppbevar marsipanen tørt og i romtemperatur i en tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

I stedet for å farge marsipan selv med konditorfarge, kan du kjøpe ferdig farget festmarsipan (Odense) i rosa, gul og grønn farge (à 100 g hver).

- -

JULEKVELDSVISA
Alf Prøysen (1914-70)

"Nå har vi vaske golvet og vi har børi ved,
og vi har sett opp fuggelband og vi har pynte tre’.
Nå sett vi øss og hvile og puste på ei stund,

imens je rugge vogga, så bror din får en blund.

Dra krakken bortått glaset, så sett vi øss og ser,
og prøve finne leia der julestjerna er,
den blankeste ta alle, hu er så klar og stor
- du ser a over taket der a Jordmor-Matja bor.

Hu er så snill den stjerna, hu blonke’, kan du sjå?
- og nå ska je fortælja og du ska høre på
Den fyste gong hu skinte så laga hu ei bru
imilla seg og himmel’n og ei krubbe og ei ku.

I krubba låg en liten gutt så fresk og rein og go,
og mor hass dreiv og stelte’n og far hass sto og lo,
og gjetergutta der omkring dom kute tel og frå
og bar med seg små lam-onger som gutten sku' få sjå.

Og tel og med tre vise menn – dom rei i flere da’r
og ingen visste vegen og itte ’hen det bar,
men stjerna sto og blonke på himmelhvelven blå
så ingen ta dom gikk bort seg og alle tre fekk sjå.

Ja, det var fyste gongen som julestjerna brann,
men sea har a brønni i alle verdens land,
og såmmå å som hende er stjerna like stor
- du ser a over taket der a Jordmor-Matja bor."

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/julemarsipan