Kanelmarsipan

Ingredienser



200 g marsipan
1/2 ts kanel

Fremgangsmåte

Kna kanelen inn i marsipanen. Smak deg frem og ikke bruk for mye kanel. -Det er nokså lite som skal til for å få god kanelsmak på marsipanen!

Form ønskede figurer av marsipanen, for eksempel små pyramider, som du ser på bildet. Gi eventuelt marsipanen et bittelite ekstra kaneldryss til pynt.

Tips

Bruk marsipan av god kvalitet, gjerne Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (f.eks. fra Anthon Berg).

Oppbevar "Kanelmarsipanen" i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

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

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