Marsipansmåkaker

Ingredienser



350 g hvetemel
200 g ekte marsipan (se tips)
200 g smør
100 g melis
2 eggeplommer

Pynt:
1 eggeplomme
1 ts vann
60 skåldede mandler

Fremgangsmåte

Ha mel, marsipan oppdelt i små biter, mykt smør, melis og eggeplommene i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen er jevn og samler seg.

(Har du ikke food processor, river du først marsipanen på rivjern. Pisk dette sammen med mykt smør til en jevn masse. Tilsett melis og eggeplommene og pisk videre. Bland til slutt i hvetemelet.)

Form deigen til 60 kuler. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Trykk ned en skålded mandel i hver kake. Rør sammen eggeplommen og litt vann og pensle over kakene til slutt.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøl på rist.

Tips

Det er viktig at du bruker ekte marsipan (lilla rull fra Odense). Ekte marsipan er såkalt råmarsipan og inneholder mer mandler enn vanlig, hvit figurmarsipan. Det er bare ekte marsipan som tåler steking.

"Marsipansmåkaker" oppbevares i tettsluttet kakeboks. Ha eventuelt en brødskalk i boksen, slik at kakene holder seg myke. Kakene kan også fryses.

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

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