

Marcipanbrød med hvid chokolade og cointreau



Ca. 20 stk.

Bland marcipan med cointreau, appelsinskal og 25 g finthakket kandiseret appelsinskal.

Form massen til 20 små marcipanbrød. Det er nemt, hvis du fugter hænder med lidt vand, så marcipanen ikke klister.

Lad marcipanbrødene stå og tørre på en bakke med bagepapir i 1 time. Smelt chokoladen og dyp hvert marcipanbrød i det. Pynt marcipanbrødene med resten af den kandiserede appelsinskal og evt. lidt hakkede pistacier. Opbevares i lufttæt beholder i op til 10 dage.

Energi pr. 100g: 1815KJ/434Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 7,3 g.

Kulhydrat: 50 g.

Fedt: 21,6 g.