

Marcipanbrød

18 - 20 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Marcipanbrød:

500 g marcipan

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

½ bæger Dr. Oetker Appelsinskal (50 g)

50 g hakket lys chokolade

1 - 2 spsk. orangelikør fx Cointreau - kan undlades

Overtræk:

200 g mørk chokolade

1 pose Dr. Oetker Mandelflager (50 g)

1 Marcipanbrød:

Tril marcipanen til en pølse, og rul den ud til en rektangel på ca. 15 x 25 cm, drys evt. bordet med flormelis for at undgå at marcipanen klistrer fast til bordet.

Drys marcipanen med hakkede mandler, appelsinskal, hakket lys chokolade og dryp med orangelikør. Rul marcipanbrødet sammen til en roulade.

2 Overtræk:

Hak chokoladen i mindre stykker og smelt den over et vandbad og overræk marcipanbrødet. Drys med mandelflager inden chokoladen størkner.

Tip:

Opbevar marcipanbrødet i en tætlukket beholder i køleskabet.