

MARCIPANHORN

Ca. 14 stk.

250 g rå marcipan
75 g flormelis
1 lille æggehvide
50 g hasselnøddeflager
Evt. smeltet chokolade til pynt



Ælt marcipanen med flormelis og æggehvide og sæt den i køleskabet en times tid. Drys hasselnøddeflagerne ud på et stykke bagepapir. Kom lidt flormelis på bordet. Tril dejen i fingertykke stænger, og skær dem i ca. 8 cm lange stykker. Tril stykkerne i nøddeflager, og form dem til horn. Sæt en tom bageplade nederst i ovnen. Sæt hornene på en bageplade i ovnen på midterste rille, og bag dem 3-4 min. ved 250°.

Når hornene er afkølet kan enderne evt. dyppes i smeltet chokolade.