

Marsipanbröd

Recept på ett hemmagjort godis som är enkelt att göra, och sååå gott!

1 Bröd



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

500 g marsipan
50 g Dr. Oetker Hasselnötter
hackade
50 g Dr. Oetker Apelsinskal
50 g hackad choklad
1 msk apelsinlikör
150 g choklad till pensling
50 g Mandelspån

1 Gör så här:

Kavla ut marsipanen till en platt kaka, ca 15-25 cm. Det går enkelt att kavla marsipan mellan smörpapper. Strö över nötter, apelsinskal och hackad choklad. Droppa över apelsinlikör. Rulla ihop till en rulle från långsidan.

- 2 Dela chokladen i bitar och smält över vattenbad. Pensla den smälta chokladen runt om hela brödet. Strö mandelspån över marsipanbrödet och ställ svalt så chokladen får stelna.