



Marsipan uten mandler

ca. 30 stykker



Middels

up to 20 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

6 dl melis
4 dl soyamel
75 g smør
2 ss Dr. Oetker Flytende glukose
1 ts mandelaroma
1 - 2 ss vann
Dr. Oetker Konditorfarger

Tilberedning:

Bland melis og soyamel. Arbeid inn smøret og glukosen. Tilsett mandelaroma og vann. Bland sammen til en smidig deig. Oppbevares i kjøleskap.

1 Teaterkonfekt:

Del marsipanen i tre like store deler. La en tredjedel være uten farge. Bland de andre to delene med grønn og rød konditorfarge. Arbeid fargen godt inn, så den blir jevnt fordelt.

- 2 Kjevle ut den ufargede marsipanen til en flate, ca. 0,5 cm tykk. Kjevle ut den fargede marsipanen oppå. Skjær ut passe store firkanter av konfekten. Oppbevares i plast.

Tips fra testkjøkkenet

- Marsipanen passer utmerket å bruke til fyll i boller og kringler for mandelallergikere.

