

Nøddehorn

Mandag 4. marts 2024

Ingredienser

400 gr. god marcipan
1 æggehvide
75 gr. flormelis (plus lidt til
udrulning)
50 gr. hasselnøddeflager

mørk chokolade til pynt

Fremgangsmåde

Pluk marcipanen i mindre stykker og kom den i en skål sammen med æggehvide og flormelis. Ælt dejen sammen til den er formbar og minder lidt om modellervoks. Drys lidt flormelis på bordet, del marcipanmassen i 2 lige store stykker og tril stykkerne til 2 lige lange stænger. Del hver stang i 5 stykker, rul stykkerne i nøddeflager, bøj dem til horn og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag hornene ved 200 °C (alm ovnvarme) i ca. 15 minutter til de er gyldne og lad dem afkøle på ovnrysten. Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovn og dyp enderne på hvert horn i chokolade. Læg hornene på bagepapir indtil chokoladen er stivnet.