

**Baileyskugler med knas
Marcipankiks
Mandag 9. december 2013**

Ingredienser

400 gr. marcipan
4 spsk. baileys
200 gr. daim chokolade
400 gr. lys chokolade

Marcipankiks

1 dl. sukker
1 dl. hørfrø
1 dl. sesamfrø
2 dl. solsikkefrø
2 dl. havregryn
2 spsk. mel
2 tsk. bagepulver
1 æg
1½ dl. flydende marg. eller smeltet
smør
200 gr. marcipan

Fremgangsmåde.

Hak daimen groft

Ælt baileys ind i marcipanen lidt af gangen.

Hæld halvdelen af daimen i marcipanmassen og ælt det sammen.

Tril marcipanen til små kugler og stil dem i køleskabet i 15 minutter.

Temperer chokoladen i vandbad og dyp kuglerne heri.

Læg kuglerne på et stykke bagepapir og drys resten af daimen over.

Stil kuglerne på køl.

Marcipankiks

Bland de tørre ingredienser.

Riv marcipanen og saml dejen med æg og margarine.

Lad dejen trække minimum i 15 minutter.

Sæt dejen med en tsk. på bagepapir. Læg et stykke bagepapir over og rul kiksene flade med en kagerulle.

Tag det øverste bagepapir af og bag dem ved 180 gr. i ca. 8 minutter til de er gyldne.