

# MARCIPANÆG



*Odense*



## MANDEL - NOUGAT MARCIPANÆG

### 55 stk.

- 1000 g ODENSE Original/  
ODENSE Mandel XX
- 125 g brændte mandler
- 250 g ODENSE Nougat 1

### PYNT

- 500 g ODENSE Overtræk mørk
- ODENSE Guldstøv

Hak de brændte mandler. Gem lidt til pynt, og bland resten med nougat. Tril 55 kugler af massen og sæt dem i fryseren til de er frosne.

Del marcipanen i 55 skiver á ca. 18 g, og læg en nougat kugle på hver. Form marcipanen om nougaten og rul kuglerne til æg i ODENSE Æggerulle.

Marcipanæggene stilles på en plade, gerne i et døgn, så overfladen tørrer op.

De dyppes i smeltet mørk overtræk og pyntes med lidt finthakkede brændte mandler, som er blandet med ODENSE Guldstøv.



## HINDBÆR - ROM MARCIPANÆG

### 40 stk.

- 1000 g ODENSE Original/  
ODENSE Mandel XX
- 20 g Frysetørret hindbærpulver
- 10 g Rom

### PYNT

- 300 g ODENSE Overtræk hvid
- ODENSE Rosastøv
- Sukker eller kokosmel

Ingredienserne blandes sammen, og der vejes stykker af på 25 g, som rulles i ODENSE Æggerulle.

Marcipanæggene stilles på en plade, gerne i et døgn, så overfladen tørrer op.

De dyppes i smeltet hvid overtræk, og pyntes med sukker eller kokosmel, som er blandet med ODENSE Rosastøv.



## KAFFE - BAILEY MARCIPANÆG

### 40 stk.

- 1000 g ODENSE Original/  
ODENSE Mandel XX
- 15 g stærk kaffe
- 30 g Bailey

### PYNT

- 300 g ODENSE Overtræk mørk
- ODENSE Bronzestøv
- Sukker

Ingredienserne blandes sammen og der vejes stykker af på 25 g, som rulles i ODENSE Æggerulle.

Marcipanæggene stilles på en plade, gerne i et døgn, så overfladen tørrer op.

De dyppes i smeltet mørk overtræk og pyntes med sukker, som er blandet med ODENSE Bronzestøv.

# RUL PÅSKEÆG

## NEMT OG BEKVEMT

1. Marcipanen rulles til pølser og deles i lige store stykker.

### TIPS

Vask æggerullen med varmt vand efter brug og smør den evt. med madolie for at undgå udtørring af træet



2. Marcipanstykker placeres i æggerullen. Rul frem og tilbage med toppen til æggene er formet.

ODENSE Æggerulle er fremstillet af bøgetræ og er godkendt til kontakt med fødevarer. Henvendelse til Odense Marcipan A/S for dokumentation.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**ODENSE MARCIPAN**

AKTIESELSKAB