

Nøddehorn	
Ingredienser	Fremgangsmåde
1 kg marcipan 600 g sukker - gerne rørsukker ca. 100 g æggehvinder Pynt: Nøddeflager	Læs først opskriften igennem Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge Tænd ovnen på 220 grader - Rør marcipan og sukker sammen - Rør hviderne i - Del massen i passende stykker - ca. 3x3 cm - prøv dig frem, til du har en størrelse, der passer dig - Tril dem først til kugler - Rul dem herefter ud, så de er ca. så brede som din hånd - Rul det i nøddeflager - Nu har du to muligheder: enten kan du trykke massen tyndere - så den bliver højere og dreje hver ende lidt, så de ligner horn. Eller du kan trykke "pølsen" lidt flad, så den er ca. 1 cm tyk, med fire fingre - Læg dem på bageplade med papir - Bages i ca. 10 min. til de er gyldne - Fryses - Dyb hver ende af hornet i chokolade - Server - eller fryses igen
Redskaber	