



Nøddehorn

500 g marcipan
300 g sukker
3 pasteuriserede æggehvider

Bland sukker og æggehvider og lad det stå lidt til sukkeret er opløst.

Skær marcipanen i små stykker.

Bland marcipan, sukker og æggehvider. Brug røremaskine eller elpiske.

Hak en masse hasselnødder mellemfint og bred dem ud på et fad.

Kom barneskefulde marcipan på fadet (eller så store, som man nu vil have nøddehornene).

Vend kuglerne i nødderne og form dem til horn på et spækkebræt.

Sæt dem på pladen på bagepapir. Husk 2 plader, ellers bliver de sorte i bunden.

Bages i ca. 10-12 min. Ved 180° Skal være let gyldne.

Træk bagepapiret over på en rist og lad nøddehornene afkøle. De kan ikke fjernes fra papiret, før de er kolde.

Hornenes spidser dyppes i overtrækschokolade. Hornene kan fryses, men så skal de først pyntes, når de skal bruges.