



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 8 min.

Velegnet til frysning

Ingredienser

500 g marcipan

1 æggehvide

75 g flormelis

Hakkede mandler

150-200 g kogechokolade

Beskrivelse

Ælt marcipan, æggehvide og flormelis sammen til en dej. Del dejen i 15 lige store stykker og rul dem ud til horn. Læg dem på en bageplade. Drys hakkede mandler ovenpå. Bag dem i ovnen i 5-8 minutter ved 250 grader.

Frys dem så de bliver hårde. Tag dem op igen og læg dem på en plade med bunden opad. Smelt chokoladen over et vandbad og kom et godt lag på bunden. Lad chokoladen stivne.

Kom dem i en lufttæt bøtte.