



---

## Kanelmarsipan

### Ingredienser

200 g marsipan

1/2 ts kanel

### Fremgangsmåte

Kna kanelen inn i marsipanen. Smak deg frem og ikke bruk for mye kanel. -Det er nokså lite som skal til for å få god kanelsmak på marsipanen!



Form ønskede figurer av marsipanen, for eksempel små pyramider, som du ser på bildet. Gi eventuelt marsipanen et bittelite ekstra kaneldryss til pynt.

### Tips

Bruk marsipan av god kvalitet, gjerne Ekte marsipan (fra Odense) eller Råmarsipan (f.eks. fra Anthon Berg).

Oppbevar "Kanelmarsipanen" i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/kanelmarsipan>