



## Dessertkaker med marsipan

### Ingredienser

250 g smør  
125 g melis  
85 g marsipan  
revet skall av 1 sitron  
2 ts vaniljesukker  
250 g hvetemel

### Pensling:

1 eggeplomme  
sukker



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Riv marsipanene på rivjern. Pisk den inn i smørkremen til du får en jevn masse (du kan også ha alle ingrediensene i en food processor og kjøre på full hastighet til alt er blandet). Bland så i revet skall av sitron, vaniljesukkeret og til slutt hvetemelet. Kna deigen raskt sammen.

Form deigen til deigruller som er 4-5 cm i diameter. Pensle deigrullene med eggeplomme og rull dem deretter i sukker. Sett deigrullene kjølig i 1 time.

Del deigrullene opp i skiver med en skarp kniv. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca 10 min, til de er gyldne. Avkjøl kakene litt på platen før de flyttes over på rist med en stekespatte og avkjøles helt.

### Tips

"Dessertkaker med marsipan" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertkaker-med-marsipan>