



## Marsipanchips

### Ingredienser

400 g ekte marsipan (se tips)

Pynt:

sukker og kanel

### Fremgangsmåte

Skjær marsipanrullen i skiver. Pass på å få dem noenlunde jevnt tynne.



Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Strø over sukker og kanel.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 8 min (pass nøye på at kakene ikke blir for brune). Avkjøles på rist.

### Tips

Det er veldig viktig at du bruker ekte marsipan til disse kakene. Ekte marsipan fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (lilla rull fra Odense). Vanlig figurmarsipan egner seg ikke spesielt godt til steking.

"Marsipanchips" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Se også "Cool Smiley marsipancookies" på [detsoteliv.no](https://www.detsoteliv.no) og "Bakt marsipan" blant Innsendte oppskrifter.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marsipanchips>