



## Marsipanvafler

### Ingredienser

200 g marsipan  
3 dl melk  
2 store egg  
50 g sukker  
200 g hvetemel  
50 g mandelflarn

Til steking:  
smør eller formfett



### Fremgangsmåte

Ha melken i en kjele og varm den opp. Tilsett smuldret marsipan og la den løse seg opp i den varme melken. Avkjøl.

Pisk sammen egg og sukker. Rør i marsipanmelken. Ha deretter i melet og mandelflarn.

Stek vaflene gyldne i smurt vaffeljern på middels varme.

### Tips

Du kan bruke enten råmarsipan eller vanlig figurmarsipan til disse vaflene.

Vaflene smaker best ferske. Får du noen til overs, oppbevares de best godt innpakket i plast. Vaflene kan da varmes raskt opp igjen i mikroen rett før servering.

---

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