**Fristende påskeæg med smart marcipan-æggeruller**

**Hvis du er blandt dem, der elsker marcipan-påskeæg, og slet ikke kan få lavet nok til familien, venner og dig selv. Så er den håndlavede og praktiske marcipan-æggeruller lige noget for dig.**

For med en marcipan-æggeruller er det ingen sag at fremstille stribevis af flotte og velformede påskeæg. Hurtigt, enkelt og meget nemmere end at rulle marcipan-æggene i hånden.

Skær marcipanen i passende stykker, læg 5-6 stykker i rullen. Rul et par gange frem

og tilbage. Og vupti så er de flotteste marcipanæg - med perfekt æggeform - klar til at blive overtrukket med chokolade og pyntet med nødder eller anden knas.

Æggerulleren er oprindelig designet af konfektspecialisterne hos Odense Marcipan, og den har været anvendt i mange år af professionelle konditorer.

Æggerulleren, der er håndlavet i bæredygtigt kvalitetstræ, kan kun købes igennem Odense Marcipans webshop. Prisen er 375 kr. eller cirka det samme som en god køkkenkniv eller køkkengryde.

http://www.odense-marcipan.dk/webshop

**Påskeæg med nougat & salte sukkermandler**

14 æg

300 g Original Odense Marcipan

75 g blød nougat

50 g saltede sukkerristede mandler/nødder

150 g mørk chokolade til overtræk

Pynt ekstra nødder eller flagesalt.

Del marcipanen i 14 lige store stykker (á 20-22 g) og tril til kugler.

Lav en fordybning i hver og fordel nougat og nødder heri.

Pak marcipanen omkring og tril til små æg.

Overtræk med chokolade og pynt med ekstra nødder eller lidt flagesalt.

**Tips til lækre variationer**

Påskeæggene kan varieres ved at anvende marcipan med smag, f.eks. skovbær eller lakrids eller ved at pynte med hakkede pistaciekerner og eller forskellige nødder.

------

*Til redaktionen: Ønskes opskriften fra Odense Marcipan anvendt i online medier,*

*skal ”kilde:* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*” fremgå med direkte link til opskriften:*

*http://www.odense-marcipan.dk/opskrifter/paaske/paaskeaeg-med-nougat-og-salte-sukkermandler.aspx*