Børnenes marcipangris og den farverige julekonfekt

**Der er plads til masser af hygge og sjov, når børnene former, triller og tryller fantasifuld julekonfekt. Her er tips til den populære marcipangris og farverig marcipankonfekt med udstikkere, på den nemme og sjove måde.**

Der skal ikke så meget til for at sætte gang i børnenes fantasi og julehygge, og så kan det sagtens gøres på en nem og kreativ måde.

Alt der skal bruges, er en god pakke marcipan, noget nougat, lidt chokolade og frugtfarve og udstikkere med forskellige motiver.

Så er der gjort klar til nogle hyggelige juletimer i familie.

**Sådan former du en marcipangris**

Det er faktisk ikke så svært, hvis du ser på billedet og følger denne vejledning.

Du skal bruge 150 g Original Odense Marcipan og lidt pynt til øjne.

Del marcipanen op i små portioner á ca. 5 gram pr. kropsdel.

Form ben, hoved, ører, tryne og hale som på billedet.

Rul resten af marcipanen til en stor kugle, der bruges som krop og hoved

Saml kroppen og kropsdelene og markér øjne og tryne.

Til sidst giver du grisen øjne med lidt smeltet chokolade eller rundt pynt.

**Nemme juletræer og julegrise med udstikker**

Du kan også bruge udstikkere til stjerner, engle, julemænd, eller hvad du har.

Du skal bruge 300 g Original Odense Marcipan for at lave cirka 20 stk. figurer.

Lidt forskelligt frugtfarve og 100 g nougat

Farv marcipanen med frugtfarve.

Rul marcipanen ud i et langt tyndt stykke og del i tre stykker.

Smør meget blød nougat på to af stykkerne og læg alle tre stykker oven

på hinanden. Stil på køl og stik derefter ud med udstikker i valgfri form

og størrelse.

Foto: En marcipangris formes og samles med krop/hoved, ben, ører,

tryne og hale. Til sidst markeres øjnene med chokolade eller pynt.

Fotos: Med forskellige udstikkere og farvet marcipan og nougat i lag kan

du nemt forme alverdens julekonfekt, f.eks. juletræer og julegrise.

------------

*Til redaktionen:*

*Ønskes opskriften fra Odense Marcipan anvendt i online*

*medier, skal* [*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*” fremgå som link.*