**Marcipan bordkort til julebordet**

Juletips: Julens frokoster og middage kan gøres endnu mere festlige ved at dække julebordet med personlige og spiselige marcipan navnekort, som er ganske overskuelige at lave.  
  
Dette skal du bruge:  
400 g Original Odense Marcipan   
200 mørk chokolade   
Hvid chokolade til pynt  
Udstikker formet som juletræ, engel, klokke, nisse ovs.  
  
Sådan gør du:  
Rul marcipanen ud i en halv cm tykkelse, udstik derefter bordkortene og lad dem evt. stå i køkkenet og tørre til næste dag. Smelt og temperer chokoladen. Overtræk figurerne med mørk chokolade og pynt herefter bordkortene med hvid chokolade med gæsternes navne eller initialer.  
  
Tips: På [www.odense-marcipan.dk](file:///C:\Users\gbelke\AppData\Local\Temp\notesFCBCEE\www.odense-marcipan.dk) er der en overskuelig billed- og videovejledning til hvordan chokoladen tempereres rigtigt, under "Den søde Skole".  
  
  
  
**Pressekontakt**:  
Gitte Elkær Bruun  
63117200  
gitte.elker.bruun@odense-marcipan.dk  
  
<http://odense-marcipan.dk>  
  
**Udsendt af**:   
Odense Marcipan A/S  
Toldbodgade 9-19  
5000 Odense C