

Marsipanhonung



Du behöver:

500 g Honig
200 g marsipanmassa
evtl. äkta vanilj

Du gör så här:

Häll ett glas, helst inte för kall, honung i en bunke. Marsipan massan skärs i små bitar och läggs i skålen till honungen. Rör massan 3-4 minuter med en mixer/matberedare tills marsipanen blandats väl med honungen. Slutligen måste du fylla den färdiga marsipan honungen bara i ett lämpligt glas.

Den som vill kan nu ha den färdiga honungen smaksatt med vanilj. Tar helt enkelt en vaniljstång gör ett långsgående snitt och ger vaniljstång med i honungs burk.

Naturligtvis bör du ge tillräckligt med tid tills marsipanhonungen absorberar vaniljsmak.

