

Mazarinmasse

En mazarinmasse er super lækker som fx fyld i tærter.

Du skal bruge:

175 g marcipan
125 g sukker
125 g smør, stuetemp.
2 æg, stuetemp.
3 tsk hvedemel

Sådan gør du:

1. Marcipan og sukker æltes sammen til alt sukkeret er arbejdet ind i marcipanen.
2. Tilsæt smørret lidt efter lidt og kom derefter æggene i, et ad gangen.
3. Tilsæt til sidst hvedemelet, og rør kort rundt til det hele er blandet.

Bagetemperaturen afhænger af hvad det skal bruges i. Se den enkelte opskrift for dette.