

HAVREGRYNSKUGL ER MED MARCIPAN

Marcipan giver havregrynskuglerne en behagelig, rund sødme og fornyer den velkendte kombination af havregryn og kakao. Og så gør den kun deres bløde konsistens endnu mere lækker. Nemme og børnevenlige godter.

Til

- 125 g marcipan
- 50 g smør
- 1 dl rørsukker eller alm. sukker
- 4 dl havregryn
- $\frac{1}{2}$ dl kakaopulver
- $\frac{1}{2}$ dl vand
- ca. 1 dl havregryn til at rulle havregrynskuglerne i



Riv marcipanen helt fint på et rivejern.

Skær smørret i mindre stykker. Bland rørsukker, havregryn, smør og marcipan i en skål. Rør kakaoen ud i vandet og kom det i skålen. Ælt det godt sammen med hænderne.

Rul havregrynskuglerne med hænderne og tril dem i havregryn. Kom kuglerne i en dåse eller bønne og så i køleskabet. Efter 3-4 timer på køl er de klar til at blive spist.