

Ingrediënten voor 4 personen

125 gr. blanke amandelen 125 gr.  
poedersuiker 1 eetl.  
sinaasappellikeur (slijter) 2-3 eetl.  
sinaasappelsap

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## marsepein

### Hulpmiddelen

Keukenmachine huifoldolie

### Vorbereiding

Amandelen in de keukenmachine doen en heel fijn malen poedersuiker toevoegen en amandelen en poedersuiker goed door elkaar mengen sinaasappellikeur en 1 eetl. sinaasappelsap toevoegen en alles tot een soepele massa mengen

### Bereidingswijze

De marsepein weer op kamertemperatuur laten komen en verwerken tot aardappeltjes of figuurtjes

### Serveertips

Een van de traditionele figuurtjes die van marsepein gemaakt worden is een varkentje kneed enkele druppels rode levensmiddelenkleurstof door de marsepein tot de gewenste roze kleur bereikt is vorm van de marsepein kleine of grote varkentjes en gebruik bijvoorbeeld zilverpillen voor de ogen