<u>Kransekage *(Aus Dänemark)*</u>

(Mini Version)

400g Marzipan mit
2El Wasser/Milch und
1 Tropfen Bittermandelaroma zu einer geschmeidigen Masse kneten.

Dann aus der Masse Ringe immer kleiner werdende Ringe formen und ca. 10min. Backen. Danach auf einander stapeln und auskühlen lassen.
Mit Nationalflaggen oder je nach Anlass z.B mit einem Hochzeitspaar dekorieren.

Ergibt: Einen Mini Kuchen (ca. 15cm hoch)
Zubereitungszeit: Ca. 15min.
Backzeit: Ca. 10min. Bei 175°