



Nyd marcipan året rundt

Ja, ja, vi ved det godt. December er overstået, og marcipanens tid er officielt forbi indtil påske. Men sådan behøver det faktisk slet ikke at være, for marcipan er dejlig på alle tider af året og giver et ekstra pift til mange kager.

TEKST Nanna Fløjborg

Små konfektstykker, kransekage, fantastiske kager og kringler... Der findes næsten ikke noget i det søde køkken, som marcipan ikke kan gøre endnu lækre med sin karakteristiske smag.

Der er delte meninger om marcipanens oprindelse, og faktisk hævder både tyskerne og italienerne at være marcipanens ophavsmænd. I Tyskland er historien, at en tysk kok i 1600-tallet arbejdede for en rigmand, der på en festdag beordrede kokken til at fremstille en ny dessert. Kokken hakkede en masse mandler og tilsatte lidt sukker, og dermed var marcipanen opfundet. Kokkens navn var Franz Marcip, og han opkaldte derfor marcipanen efter sig selv.

I den italienske version hedder det sig derimod, at en veneziansk bagerdatter i middelalderen skulle hjælpe sin far med at hakke mandler til en kagedej. Bagerdatteren var forelsket og dagdrømte, og derfor fik hun hakket alt for mange mandler i dejen. Faderen skældte ud, og i sin arrigskab tog han et stykke af dejen i munden. Det bekom ham godt, og små marcipanbrød blev derfor solgt i bagerbutikken. Bageren opkaldte dem Marcusbrød efter byens skytsengel, sct. Marcus. På italiensk blev det til *marcipani*.

Kilder: leksikon.arla.dk, odensemarcipan.dk

Tip Vil du sikre dig, at du køber marcipan med et højt mandelindhold (minimum 60 procent), så gå efter varebetegnelsen 'ren rå marcipan'. Nogle producenter bruger nemlig abrikoskerner som erstatning for en del af mandlerne, da de er billigere og kan tåle at blive bagt.



Denne kage er spækket med lutter gode sager og er forbløffende nem at bage.

TEKST Camilla Biesbjerg Markussen FOTO Betina Håstoft

Marcipankage med chokolade og appelsincreme

Til 8 personer

Sådan gør du:

- 350 g marcipan
- 50 g mandler
- 100 g mørk chokolade (min. 66 procent kakao)
- 150 g sukker
- 150 g blødt smør
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk vaniljesukker
- 3 æg
- Springform (Ø: 20 cm)
- Bagepapir og smør til formen

APPELSINCREME:

- 200 g flødeost naturel, fx Philadelphia
- 75 g flormelis
- Saft og skal af 1 appelsin, usprøjtet

PYNT:

- 300 g blandede nødder og tørret frugt

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 175 grader. Læg bagepapir i bunden af springformen, og smør kanterne med smør.

Riv marcipanen på den grove side af et rivejern. Skold og smut mandlerne, og hak mandler og chokolade groft. Rør sukker, blødt smør, bagepulver og vaniljesukker sammen med en ske, og tilsæt derefter de hakkede mandler og chokolade. Rør til sidst æggene i dejen ét ad gangen. Bag kagen i 40 minutter, og afkøl den, inden du smører appelsincremen på.

APPELSINCREME:

Rør flødeosten sammen med flormelis, appelsinsaft og fint-revet appelsinskal. Smør appelsincremen ud på den afkølede kage i et jævnt lag, og fordel de blandede nødder og den tørrede frugt på toppen.

TIP:

Kagen holder sig frisk i køleskabet i op til en uge. Du kan også opbevare den i fryseren (uden appelsincreme og pynt).