



## Ingrediënten

- 450 g poedersuiker
- 375 g zoete amandelen
- een klein glaasje oranjebloesemwater

## Materiaal

- mengkom
- handzeef
- mal
- ijzerdraad
- bakplaat
- blender

## Dandoy Marsepein

Vorbereiding: 30 min

Koken: 10 min

- 1 Pel de amandelen. Om dit te doen dompel je ze best onder in kokend water. Laat ze 12 minuten rusten alvorens de schil te verwijderen.
- 2 Meng de amandelen en suiker in een mengkom en mix met een blender. Houd nog een klein beetje suiker over om het deeg te kneden (zie stap 4).
- 3 Mix een tweede keer.
- 4 Kneed het deeg tot stevige substantie en voeg er oranjebloesemwater aan toe.
- 5 Rol het deeg in de vorm van een lange worst.
- 6 Laat het deeg vijf tot zes dagen rusten in de koelkast. En ziezo, je marsepein is klaar!



*“Als mensen me vragen wat mijn favoriete koekje is, weet ik nooit wat ik moet antwoorden. Mijn advies? Mix en match marsepein en speculoos. Ik krijg er alvast niet genoeg van!”*

Christine Rombouts-Dandoy, commercieel verantwoordelijke sinds 1991