

# Påskeæg med mørk chokolade og hindbær

## Ingredienser

Opskrift er beregnet til 16 stk.

- 2 tsk [ODENSE Frysetørret hindbær 15g](#)
- 200 g [Original ODENSE Marcipan 200g](#)
- 100 g [ODENSE Mørk chokolade 100g](#) eller 100 g ODENSE Mørk Overtræk.

## Sådan gør du

1. Ælt marcipanen med frysetørret hindbær.
2. Del marcipanen i 16 stykker á 12 g og rul dem i hånden.
3. Temperer den mørke chokolade og dyp æggene i den. Pynt med frysetørret hindbær imens chokoladen stadig er våd så den sætter sig fast.
4. Hvis du vil undgå at temperere chokolade eller har børn med i køkkenet, så brug 100g ODENSE mørk overtræk i stedet for ODENSE mørk chokolade.

## Tip

Knus evt. de frysetørrede hindbær i en lille si så det bliver til støv og drys det over dine påskeæg.

Læs mere om, hvordan chokoladen tempereres under Tips & Tricks på <https://www.odense-marcipan.dk/tips-og-tricks/temperering-af-chokolade>.

Det er altid nemmere at temperere 200-400 g chokolade ad gangen, end små mængder. Har du chokoladerester, kan chokoladen altid anvendes senere.



# Påskeæg med mælkechokolade og miniperler

## Ingredienser

Opskrift er beregnet til 16 stk.

- 200 g [Original ODENSE Marcipan 200g](#)
- 100 g [ODENSE Mælkechokolade 100g](#) eller 100 g ODENSE Lys overtræk
- [ODENSE Mini perler 75g](#)

## Sådan gør du

1. Del marcipanen i 16 stykker á 12 g og dem i hånden.
2. Temperer mælkechokoladen og dyp æggene i den.
3. Pynt æggene med mini perler imens chokoladen stadig er våd.
4. Hvis du vil undgå at temperere chokolade eller har børn med i køkkenet, så brug 100 g ODENSE lys overtræk i stedet for ODENSE mælkechokolade.

## Tip

Læs mere om, hvordan chokoladen tempereres under Tips & Tricks på <https://www.odense-marcipan.dk/tips-og-tricks/temperering-af-chokolade>.

Det er altid nemmere at temperere 200-400 g chokolade ad gangen, end små mængder. Har du chokoladerester, kan chokoladen altid anvendes senere.



# Guldæg - påskeæg med guld

## Ingredienser

Opskrift er beregnet til 16 stk.

- 200 g [Original ODENSE Marcipan 200g](#)
- 100 g [ODENSE Mørk chokolade 100g](#) eller 100 g ODENSE Mørk Overtræk
- [ODENSE Guldstøv - 5 g](#)

## Sådan gør du

1. Del marcipanen i 16 stykker á 12 g og rul dem i hånden.
2. Temperer den mørke chokolade og dyp æggene i den.
3. Pynt med guldstøv når chokoladen er størknet helt.
4. Hvis du vil undgå at temperere chokolade eller har børn med i køkkenet, så brug 100 g ODENSE mørk overtræk i stedet for ODENSE mørk chokolade.

## Tip

I stedet for at dyppe æggene i chokolade kan du duppe det på med dine hænder. Tag plastikhandsker på, læg marcipanægget i skålen med chokolade, tag ægget op i hånden og dup chokoladen rundt på æggene. Gentag et par gange for at få et tykkere lag chokolade. Dette giver mere struktur i chokoladen og en flot og anderledes effekt - især hvis der pyntes med guldstøv efterfølgende! Og så er det nemt for børnene at være med.

Læs mere om, hvordan chokoladen tempereres under Tips & Tricks på <https://www.odense-marcipan.dk/tips-og-tricks/temperering-af-chokolade>.

Det er altid nemmere at temperere 200-400 g chokolade ad gangen, end små mængder. Har du chokoladerester, kan chokoladen altid anvendes senere. Hvis ikke du vil temperere chokolade kan du anvende ODENSE mørk overtræk i stedet.

