



## DANNEBROG I MARCIPAN

Flag til dekoration.

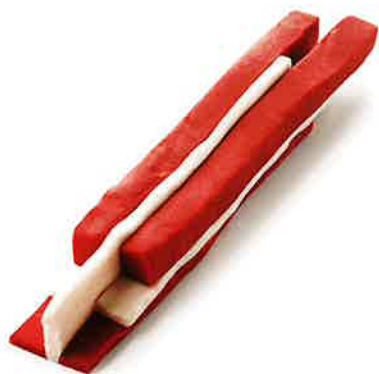
1 Skær to strimler (2,5-3 mm tykke) af Odense Overtræksmarcipan, ekstra hvid. Skær en strimmel (4-5 mm tyk) og en strimmel (10 mm tyk) af Odense Overtræksmarcipan, rød. Strimlerne skæres på den korte led af pakkerne.



2 Skær den ene hvide og de to røde strimler igennem på langs, og ret kanterne til som vist på fotoet.



3 Stil den brede, hvide strimmel på højkant. Læg de tynde, røde strimler på hver side og byg flaget op med to strimler hvid marcipan og herefter de to tykke strimler rød marcipan ovenpå.



4 Bank forsigtigt på alle fire sider. Pas på, at flaget ikke bankes ud af form. Pak den færdige flagstang ind i plastfolie og opbevar den ved bageritemperatur. Holdbarhed ca. 14 dage. Stangen er skærefast med det samme. Udkær flag i ca. 5 mm tykkelse.



INSPIRATION TIL FRISTENDE ØJEBLIKKE

