

# Appelsiin!

Smagen af chokolade og appelsin klæder hinanden. Kombineret med marcipan får du den skønneste julekonfekt - kaldet snebolde.

"Appelsinen stammer fra Burma og det sydlige Kina. Senere har den bredt sig til Indien og herefter til Europa, hvor den har været dyrket siden det 15. århundrede. Det danske navn betyder egentlig 'kinesisk æble', af de hollandske ord 'Appel' og 'Sina' (Kina)." (Wikipedia)

Der var engang – sådan ca. til omkring 1970'erne – hvor appelsinerne blev forbundet med jul. Det var nemlig først i november/december, årets appelsinhøst i Israel og Spanien nåede frem til de danske butikker.

Siden har det været muligt at købe appelsiner hele året, fløjet ind fra alle egne af verden, men stadig forbinder vi duften af de æteriske olier, appelsinskallen udsender, samt smagen med jul. Og derfor indgår appelsinen også i fremstillingen af julekonfekt. Som fx i disse snebolde, vi har hentet i magasinet ISABELLAS.

## **Snebolde (ca. 24 stk.)**

250 g marcipan

Skal af ½ usprøjtet appelsin

50 g valnødder

1 spsk. Grand Manier

200 g mørk chokolade

50 g flormelis

Hak marcipanen i mindre stykker, og hak valnødderne groft. Bland marcipan, valnødder, appelsinskal og appelsinlikør. Hak chokoladen fint, og smelt halvdelen over vandbad. Tag gryden af blusset, og kom resten af chokoladen i. Rul kugler af marcipanen, og dyp dem i chokoladen. Når chokoladen har sat sig lidt, ruller du kuglerne i flormelis. Servér til en god kop kaffe, eller opbevar i en lufttæt beholder i køleskabet.



**Danes Worldwide**