



2 яйца, 1 скл. сахара, 1 скл. запаренных изюминок, 1 скл. орехов, 1 скл. муки, сухари для посыпки формы.

Яйца растереть с сахаром. Изюминки запарить, отцедить, обсушить на полотенце. Добавить их к яичной массе всыпать иссеченных орехов, муки, перемешать.

Тесто выйдет густым. Выкладывать его тонким слоем на большую форму, посыпанную сухарями. Печь к
чтобы получился румяным приблизительно 15—20 минут.

Перед тем как выложить тесто, форму нагрейте в духовке, а тогда посыпьте сухарями.

Марципан нужно резать горячим.