

# #BagLiveMedOetker | Hjemmelavet Slik

70 - 85 stk.



● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

sukkertermometer  
firkantet beholder (20x20 cm)  
si  
sprøjtepose  
halvkugle silikonform (ø 30mm)

### Lakridskarameller med saltlakrids-drys:

1 pose Dr. Oetker Salty Liquorice  
1 dl vand  
25 g smør  
100 g sukker  
1 dl piskefløde  
100 dl glukosesirup  
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Black Colour

### Saft til jordbævingummi:

200 g frosne jordbær  
1 spsk. vand  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
2 økologiske limes (skal og saft)

### Jordbævingummi:

10 blade Dr. Oetker Økologisk Husblas  
200 g sukker  
20 g kartoffelmel  
60 g glukosesirup  
½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre  
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Red Colour  
ca. 1 spsk. smagsneutral olie

### Surt sukker:

150 g sukker  
½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre

### Evt. hjemmelavet slikform:

400 - 600 g majsstivelse fx Maizena

## #BagLiveMedOetker & Martin Wiese:

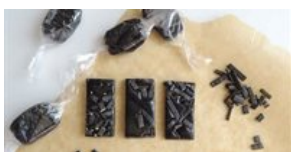
Opskriften blev bagt af Martin Wiese. Du kan finde live udsendelsen på Facebook her: [#BagLiveMedOetker | Hjemmelavet Slik](#)

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som [et samlet bagekit på Bagetid.dk ved at klikke her](#). Du finder en liste over alle de øvrige forhandlere af produkterne i bunden af opskriften.



### 1 Lakridskarameller med saltlakridsdrys:

I denne opskrift på lakridskarameller har vi valgt at bruge vores lækre is-drys med smag af saltlakrids - [Dr. Oetker Salty Liquorice](#), både til at give smag til selve karamellen, og som sprødt knas på toppen.





Start med at læse hele opskriften igennem, og gør et glas med isvand og formen klar inden du går igang.

Tag ca. 1/4 dl Salty Liquorice krymmel fra til pynt og kom alle øvrige ingredienser i en tykbundet gryde. Kog massen op og rør rundt undervejs. Karamelmassen skal nå en temperatur på 120-125 °C.

Test om karamellen er færdig ved at komme lidt på en ske, og dyp den efterfølgende i et glas med iskoldt vand. Hvis karamellen opløses, er den ikke færdig, men hvis den samler sig, bliver fast og kan trilles til en kugle, er den klar. Dette kan gøres flere gange undervejs, så lakridskaramellen med sikkerhed får den helt rigtige, seje konsistens.

Når karamelmassen er færdig, hældes den i en firkantet form beklædt med bagepapir (20×20 cm). Drys straks det resterende lakridskrymmel hen over karamellen.

Lad lakridskaramellen sætte sig på køl i en times tid. Tag lakridskaramellen ud af formen og fjern bagepapiret. Skær karamellen ud i mundrette stykker, og pak hver karamel ind i et lille stykke bagepapir.

## ② Hjemmelavet vingummi på flere måder:

Nedenfor har vi lavet en god basisopskrift på hjemmelavet vingummi.

Opskriften kan både bruges til at lave støbt vingummi, med eller uden surt sukker på, samt de populære røde ruller af sure bånd. Til sidst tipper vi også til hvordan du laver din helt egen form til vingummi.

## Saft til jordbæringummi:

Kom jordbær, vand, vaniljepasta og limesaft og -skal i en gryde, og lad det koge, til jordbærrene er møre. Dræn bærrene i sien så saften løber fra. Nu er saften klar til at blive brugt i jordbæringummierne.



## Jordbæringummi støbt i form:

Læg husblas i blød i koldt vand, et blad af gangen så hele bladet omslutes af vand.

Kom sukker og kartoffelmel op i en gryde og bland det godt sammen. Tilsæt jordbærsaft, glukosesirup, citronsyre og Concentrated Red Colour, kog det op, og lad det derefter simre i et par minutter. Tag massen af varmen, og lad det køle ned til 60-65 °C. Vrid husblassen fri for vand, og kom den ned i den varme masse. Rør det godt sammen til alt husblassen er opløst.

Smør [silikoneformen](#) med lidt smagsneutral olie, så vingummierne er nemmere at få ud. Brug en sprøjtepose eller ske til at fordele vingummimassen i formene. Sæt vingummierne på køl i et par timer eller til dagen efter.

Hvis du vil lave sure bånd istedet så se fremgangsmåde i næste afsnit.

Når vingummierne har sat sig, tages de forsigtigt ud af formene. Vend dem evt. i surt sukker lige inden servering (se længere nede i opskriften for hvordan surt sukker laves).

Opbevares i en lufttæt beholder på køl eller ved stuetemperatur.



## Jordbæringummi som sure jordbærbånd:

Er du vild med sure bånd? Så kan du i stedet lave dine jordbær vingummier som disse lækre sure jordbærbånd.

Beklæd en bageplade med et stykke bagepapir. Smør bagepapiret med smagsneutral olie. Fordel vingummimassen jævnt på bagepapiret, og lad det køle af ved stuetemperatur i mindst et døgn. Massen skal føles helt tør.

Skær eller klip jordbæringummien i passende strimler, og vend dem derefter i surt sukker (se fremgangsmåde nedenunder).

Er der høj luftfugtighed, bør slik med surt sukker opbevares i en lufttæt beholder, ved stuetemperatur, så det ikke smelter





## Surt sukker til "surt slik":

Elsker du også surt slik? Surt slik er lavet ved at vende de hjemmelavede vingummier i en blanding af 150 g sukker og ½ tsk (2-3 gram) Dr. Oetker Citronsyre lige inden servering.

## Tip: Lav en hjemmelavet slikform:

Har du ikke en silikoneform der er egnet til at støbe vingummi i, kan du lave din egen form.

Kom majsstivelse (maizena) i en firkantet form, men hold 2 spsk. tilbage. Brug den form/dims du vil lave afstøbninger af med dine vingummier. Det kan være et lille stykke legetøj eller fx. en legoklods. Du kan også bruge enden af en grydeske eller lignende til at lave små fordybninger i majsstivelsen, som vingummierne kan være i.

Hæld nu vingummimassen ned i de små fordybninger med en ske eller en sprøjtepose. Si resten af majsstivelsen henover, så de er helt tildækket. Lad jordbæringummierne sætte sig i 2-3 timer ved stuetemperatur eller på køl i 1 time.

Når vingummierne er faste, tages de op af majsstivelsen. Kom dem i en si, så majsstivelsen sigtes fra. Brug evt. fingrene til at fjerne overskydende majsstivelse.





## Indkøbshjælp:

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som [et samlet bagekit på Bagetid.dk ved at klikke her](#) eller se indkøbshjælpen herunder.

Dr. Oetker Salty Liquorice kan findes på display i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Kagerogsager.dk](#), [Bagetid.dk](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Black Colour kan købes i Meny og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Vanilla Paste kan købes i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#), [Kagerogsager.dk](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Økologisk Husblas kan købes i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#), [nemlig.com](#) og [Abashop.dk](#)

Dr. Oetker Citronsyre kan købes i Meny, Spar, Løvbjerg og ABC Lavpris samt online på [Abashop.dk](#) og [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker Concentrated Red Colour kan købes i Meny, Spar og Løvbjerg samt online på [nemlig.com](#), [Abashop.dk](#) og [Bagetid.dk](#)

### **Redskaber der vil blive brugt i liveudsendelsen kan alle købes hos Bagetid.dk:**

Sukkertermometer kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Firkantet beholder (20x20 cm) kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Si kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Dr. Oetker engangsprøjteposer kan købes hos [Bagetid.dk](#)

Halvkugle silikoneform (ø 30mm) kan købes hos [Bagetid.dk](#)

