

Citruskarameller

20 - 25 stk.



for let øvede

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Citruskarameller:

- 200 g sukker
- 15 g majsstivelse
- 125 g vand
- 25 g smør
- 80 g glukosesirup
- 1 tsk. Dr. Oetker Citronsyre
- 2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour
- 2 spsk. smagsneutral olie

Denne opskrift stammer fra [bogen Hjemmelavet Slik af Martin Wiese](#)

Foto: David Bering / Montgomery



1 Citruskarameller:

Kom sukker og majsstivelse i en gryde, og rør det godt sammen, så der ikke dannes klumper i karamellerne. Kom derefter vand, smør, glukosesirup, citronsyre og gul farve i samme gryde, og rør det sammen. Kog massen op til 120 grader uden at røre i karamelmassen. Hæld den bagefter over i en skål, der er smurt med smagsneutral olie.

Lad massen køle af, til du kan røre ved den. Det kan tage 30-40 minutter. Kom lidt olie på hænderne, tag karamelmassen op i hånden, og stræk luft ind i den, ligesom det var en bolsjemasse. Stræk massen i 10 minutter, eller til du ikke kan mere. Massens farve skifter fra at være glinsende til nu at være mat i farven.



- 2 Tril bolsjemassen ud til lange pølser på et stykke bagepapir eller en silikonemåtte, og klip citruskaramellerne ud i passende stykker med en saks, der er smurt med lidt olie. Pak karamellerne ind i små stykker af bagepapir.

Opbevares ved stuetemperatur.

