

# Hjemmelavede Sukkerøjne | KreaHjørnet

ca. 100 - 200 stk.



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Royal icing, også kaldet glasur med æggehvider:

- 1 bæger pasteuriserede æggehvider
- 1 tsk. citronsaft
- 165 g flormelis
- 1 spsk. Dr. Oetker Sort konditorfarve
- evt. 1-2 spsk koldt vand

Denne opskrift gør det let at lave dine helt egne sukkerøjne af royal icing (RI), også kaldet æggehvideglasur/sprøjteglasur på dansk. Øjnene er perfekte til at dekorere halloween bagværk og kager, men kun fantasien sætter grænser. Du kan lave øjnene så store eller så små som du ønsker, og pupillerne kan sidde snorlige eller være helt skeløjede. Du bestemmer!

## 1 Glasur:

Pisk æggehvider og citronsaft med en håndmikser, pisk herefter flormelis sammen med æggehviderne. Pisk i ca. 10 min. Del glasuren i to skåle, kom 3/4 i den ene skål og 1/4 i den anden. Farv den lille portion med den sorte konditorfarve.

## 2 Konsistens på glasuren:

Tjek konsistensen af din glasur og tilsæt evt. lidt vand til den hvide glasur. Glasuren skal være stiv og kunne sætte sig i en halvrund bobbel når den sprøjtes ud, men ikke så stiv at den danner "spidser", se evt. video tutorial. Når konsistensen er tilfredsstillende hældes den på to sprøjteposer. Lig evt. de lukkede poser på køl i 30-60 min. for at lade den sorte farve trænge endnu bedre frem, (den går fra mørk grå til sort).

**3 Udsprøjtning:**

Klip små spidser af de to sprøjteposer. Afsæt nu et par rækker hvide øjenæbler på en bageplade beklædt med bagepapir. Derefter afsættes de sorte pupiler med den sorte glasur oven i de hvide prikker, vådt i vådt. Fortsæt med at lave øjne til du ikke har mere glasur.

Lad øjnene lufttørre over natten eller tør dem i varmluftovn ved 50 °C i 30-60 min, alt efter størrelse.

Når øjnene er færdige kan de opbevares i en tætsluttet beholder i månedsvis, så de er klar til næste kreative projekt.