

# Hjemmelavet citronflæsk

20 - 30 stk.



nem

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

form; 20 x 20 cm  
termometer

### Citronflæsk:

10 blade Dr. Oetker Økologisk  
Husblas  
150 g vand  
300 g sukker  
70 g glukosesirup  
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig  
Citronekstrakt  
2 tsk. Dr. Oetker Citronsyre  
2 tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow  
Colour  
1 spsk. smagsneutral olie

## 1 Citronflæsk:

Kom vand, sukker, glukosesirup, Naturlig Citronekstrakt, Citronsyre og Concentrated Yellow Color i en gryde. Tænd på middel varme og lad blandingen varme under jævnlig omrøring i 10 minutter, de sidste par minutter skal blandingen koge. Tag massen af varmen og lad det køle ned til ca. 80 °C.

Læg husblas i blød i koldt vand imens massen køler.

Pres vandet fra husblassen og opløs den i sukkerlagen. Rør det godt sammen.

Smør en form (20 x 20 cm) med smagsneutral olie, og hæld vingummimassen deri. Sæt citronflæsket på køl i et par timer, til den har sat sig.

Skær massen i firkanter og rul dem i lidt sukker, lige inden servering (citronflæsket begynder at væske, hvis det står for længe i sukker).



## Tip:

Vend citronflæsken i maizena, i stedet for sukker. På den måde tørres siderne ud, så de ikke klistre sammen.