

Sure bånd

12 - 15 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Sure bånd:

- 10 blade Dr. Oetker Husblas
- 4 lime
- 150 g sukker
- 75 g glukosesirup
- 1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
- 1 spsk. smagsneutral olie
- 150 g sukker
- ½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre

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

Foto: David Bering / Montgomery



1 Sure bånd:

Udblød husblassen i koldt vand. Kom limesaft og -skal, 150 g sukker, glukosesirup og grøn farve i en gryde, og lad det koge i 5-6 minutter. Tag gryden af varmen, og lad det afkøle en smule. Vrid husblassen fri for vand, og dump den ned i sukker-/limelagen.

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

2 Bland 150 g sukker sammen med citronsyre. Skær eller klip limemassen i passende strimler, og vend dem derefter i sukker-/citronsyreblandingen.

Er der høj luftfugtighed, bør de sure bånd opbevares i en lufttæt beholder, ellers bare ved stuetemperatur.