

Julgodis med 4H 2020

Knäck ca 75 st

2 dl socker

2 dl ljus sirap

2 dl vispgrädde

2 msk smör

50 g hackad mandel

Blanda socker, sirap och grädde i en tjockbottnad kastrull.

Koka smeten på het och jämn värme. Koka tills smeten klarar kulprovet.

Ta bort från plattan och rör i smöret och den hackade mandeln.

Häll smeten i knäckformar.

Polkagriskola ca 50 st

100 g smör

2 dl vispgrädde

3 dl socker

1 dl ljus sirap

1 dl polkagrisar

Lägg bakplåtspapper i en form 15x20 cm.

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull, rör ner grädde, socker och sirap. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet. Häll upp smeten i formen. Krossa polkagrisarna och strö över. Låt stelna i rumstemperatur. Skär i bitar.

5 minuterskola ca 75st

2 dl strösocker

1 dl ljus sirap

100g smör

2 tsk vaniljsocker

1 msk kakao

1 krm salt

Blanda alla ingredienser i en kastrull, låt det smälta, koka upp och låt det koka sakta 5 minuter. Häll upp på en kall plåt med smörpapper. Låt stelna. Skär eller klipp kolan i bitar. Slå in bitarna i smörpapper och cellofan.



Lakritskola ca 70 st

100g smör

2,5 dl strösocker

1,5 msk lakritspulver

3 dl vispgrädde

1 dl farinsocker

0,5 dl glykos

0,5 tsk vaniljsocker

Smak: Strö över flingsalt

Klä en form med bakplåtspapper.

Smält smör och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka under omrörning i 3 - 5 minuter till gyllenbrun färg. Tillsätt övriga ingredienser och låt koka utan lock tills smeten klarar kulprovet, ca 20 minuter.

Häll upp smeten i formen, låt svalna en stund och strö sen över lite flingsalt. Låt stelna i rumstemperatur. Skär i bitar.

Smörkola (Citron/pepparkaka)

100 g smör

3 dl strösocker

2 dl vispgrädde

1 dl ljus sirap

1 msk vaniljsocker

Smaksättning:

Rivet skal av 1 citron

eller 2 tsk pepparkakskrydda

Smält smöret i en tjockbottnad kastrull.

Tillsätt strösocker, vispgrädde, ljus sirap och vaniljsocker. Koka upp och koka utan lock tills smeten klarar kulprovet eller ca 125° rör om då och då. **Smak:** Riv det yttersta av skalet på citronen och blanda i smeten eller blanda i kryddorna.

Häll upp på ett bakplåtspapper och låt svalna. Skär eller klipp i bitar.

Vid 122-125° är knäck eller kolasmät lagom kokt.

Vid 140-145° får man hårda kolar med lite segt i mitten.

Vid 160° är smeten karamellfast.

Kulprovet: Doppa lite av smeten i en kopp med kallt vatten. Går det att forma till en kula är knäcksmeten färdig. Går massan att bryta sönder men är lite seg är den lagom hård för kola och stelnar smeten genast och går att bryta är den karamellklar.

Tiden kan variera beroende på om kastrullen har en vid eller mindre vid botten.

Förvara knäck och kola svalt men inte i kylskåp.

Tips! Knäck och kola går bra att frysa.