BAKA

Knäckklubbor

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **20**

60

Gör söta knäckklubbor till barnen! Koka vanlig knäck och fyll smeten i små pappersstrutar. Det är lite pyssligt att få till alla strutar men väl värt besväret, klubborna blir ett roligt inslag på godisfatet i jul.

För att få till de här klubborna behöver du bakplåtspapper, en sax, tejp och små pinnar att sticka ner i knäcksmeten. Särskilda pinnar som passar till godisklubbor brukar finnas att köpa på t.ex Panduro. Man kan annars använda sig av kanelstänger eller sugrör i hårt papp som man klipper till i lagom längd.
Smaksätt gärna knäcken med något du tycker om; vanilj, pepparkakskrydda, hackad mandel, kardemumma eller kanske rivet apelsinskal. Tillsätt smaksättningen i slutet av koktiden.
Använd en termometer när du kokar knäck. Har du ingen hemma? Då är det hög tid att skaffa en. Det underlättar mycket när man kokar knäck och gör annat julgodis.

INGREDIENSER

Knäck
2 dl vispgrädde
2 dl strösocker

2 dl ljus sirap

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att förbereda pappersstrutarna. Klipp bitar att bakplåtspapper, ca 15x15 cm, och rulla ihop till strutar. Fäst en liten tejpbit på pappret så att strutarna håller ihop. Placera strutarna i små höga glas, exempelvis snapsglas, så att de står stadigt.

2. Koka upp grädde, socker och sirap i en tjockbottnad kastrull.

3. När smeten kokat upp, sänk värmen och koka knäcken på medelvärme tills termometern visar 128 grader. Rör om då och då.

4. Ta av kastrullen från värmen och häll upp smeten i en kanna, fördela i pappersstrutarna. Stick ner pinnarna när knäcken stelnat något. Låt sedan stelna helt.

5. Förslut gärna pappret på klubborna genom att knyta fina band runt om. Förvara i rumstemperatur.