



**TJØRRINGSPEJDERNE**  
Ålykkevej 15  
7400 Herning

## Patruljens Skumfiduser:

Det her skal du bruge:

- 400g. Sukker
- 210g. Vand
- 20 blade Husblas
- 1 spsk. Vanillesukker
- Evt. frugtfarve og smagsstoffer

Sådan gør du:

- Sæt husblas i blød i noget vand.
- Sukker + vand + vanillesukker koges op.
- Tag husblassen op og klem vandet ud.
- Tilsæt husblassen.
- Skal småkoge i 20 minutter.
- Nu kan evt. farve og smag tilsættes.
- Pisk nu alt det du kan i 10-12 minutter.
- Læg et stykke bagepapir på en plade og drys med flormelis.
- Massen hældes ud på en pladen og drysses med mere flormelis.
- Når massen er afkølet kan den klippes i små stykker, drys i flormelis så det ikke hænger i.
- Vend stykkerne i flormelis.