

# Hjemmelavede Kandiserede violer



Alltidens  
Kogebog

[www.dk-kogebogen.dk](http://www.dk-kogebogen.dk)  
Mere end 31.000 gratis opskrifter

## Antal:

Retten er en: Diverse Kagetilbehør

## Ingredienser:

- 2 dl. violhoveder
- 1 æggehvide
- 2 spsk. flormelis

Æggehviden piskes godt luftigt med en gaffel og sukkeret strøs på et stykke pergamentpapir. Hvert blomsterhoved dyppes først i den luftige æggehvide, der fungerer som lim. Derefter lægges blomsten i sukkeret og man ryster sukkeret over blomsten med pergamentpapiret. Når alle hoveder er kandiseret, lægges de på et oliesmurt pergamentpapir og stilles til tørring et lunt sted - gerne i nærheden af bageovnen... Temperaturen må aldrig overstige 50 grader, fordi blomsternes duftstoffer ellers vil fordampe. De færdigtørrede violer kan gemmes på kagedåser på det olierede pergamentpapir i lag.