



Läuterzucker

800 ml

500 g Zucker

500 ml Wasser

1 Msp. Zitronensäure

Wasser in einem Topf erhitzen, Zucker zugeben und rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Zitronensäure zugeben, verrühren und abkühlen lassen. In Flaschen abgefüllt ist Läuterzucker praktisch unbegrenzt haltbar.

Läuterzucker ist dann ideal zum Süßen, wenn Zuckerkristalle sich schlecht auflösen würden. In Drinks, Obstsalat und vielen Süßspeisen ist Läuterzucker unverzichtbar. Übrigens, die Zitronensäure soll unerwünschte Kristallbildung bei der Lagerung verhindern.

Da der Zucker mit dem Wasser verdünnt ist, muss man wissen dass Läuterzucker gegenüber Zucker mit dem Faktor 1,6 zu dosieren ist: also z. B. 160 ml Sirup statt 100 g Zucker.