

Wir züchten farbenfrohe essbare Kristalle!

Um die sogenannten Zuckerkristalle herzustellen, benötigt man Wasser, einen Topf, eine Herdplatte und natürlich Zucker, sehr viel Zucker sogar! Wenn man 480 ml Wasser nimmt (etwa zwei Teetassen voll) braucht man 1350 g Zucker. Für weniger Zucker nimmt man weniger Wasser: Am besten multipliziert man seine gewünschte Wassermenge in ml mit dem Faktor 2,81. Das Ergebnis ist die entsprechende Menge an Zucker in g.

Als erstes erhitzt man das Wasser auf dem Herd bis es dampft. Wenn man farbige Kristalle haben möchte, kann man etwas Lebensmittelfarbe hinzugeben. Die gibt es in jedem Supermarkt (oft in der Backabteilung in rot, grün, braun, gelb und blau). Dann schüttet man nach und nach eine gute Portion Zucker in das heiße Wasser und rührt gut um, aber nicht den ganzen Zucker auf einmal! Bevor man die nächste gute Portion hineinschüttet, muss man warten bis sich die erste Portion aufgelöst hat, also immer schön rühren. Ist der ganze Zucker drin, lässt man es ein Weilchen abkühlen und füllt es in ein Glas um, z.B. ein Marmeladenglas. Diese Marmeladengläser sollten am besten vorher mit sehr warmen Wasser (aber nicht kochend heißem) Wasser angewärmt sein, damit das Marmeladenglas nicht zerspringt: Man füllt es mit sehr warmen Wasser, wartet ein paar Minuten und kippt das Wasser wieder aus. Erst dann kann unser hergestellter Zuckersirup in die Marmeladengläser umgefüllt werden. Nun wartet man circa 3 Stunden (bloß nicht zu früh!), bis sich eine dünne Kruste auf dem Zuckersirup gebildet hat. Dann kommen die Stäbchen ins Spiel. Zur Erklärung: Die Stäbchen sind nichts weiter als Schaschlikspieße. Die befeuchtet man erst mit Wasser und steckt sie kurz in normalen Zucker, so dass Zucker am Stäbchen klebt, das sind unserer „Starter“. Diese Stäbchen sticht man durch die Kruste und fixiert sie so mit einer Wäscheklammer, dass die Stäbchen nicht den Boden berühren. Dann wartet man und wartet und wartet, und nach zwei Wochen wird man sehen, dass sich an dem Stäbchen ein echter Zuckerkristall gebildet hat.

Zum Herauslösen stellt man sein (Marmelade)Glas kurz in sehr warmes Wasser und um etwas nachzuhelfen, kann man um den Kristall stochern. Hat man es geschafft, kann man den restlichen Sirup nochmal neu verwenden, also aufkochen und rühren, bis er wieder schön zähflüssig ist, dann abkühlen bis sich eine Kruste auf dem Sirup gebildet hat...

Ich hoffe, du machst deinen eigenen Kristall und ich hoffe es wird was! Ach ja, und viel Spaß beim Knabbern ;)

