

Zutaten:

500 g Zucker
250 ml Wasser, destilliert oder abgekocht
½ TL Zitronensäure
½ TL Natron

Gerätschaften:

1 größerer Topf, Thermometer, Abtropfgitter das das Thermometer auf Position gehalten, sterilisierte Gläser für den fertigen Invertzucker.

Herstellung:

1. Zunächst wird also der Zucker mit dem Wasser und der Zitronensäure aufgelöst und auf eine Temperatur zwischen 70 und 90 °C gebracht.
2. Diese Temperatur sollte dann für ca. 1 1/2 bis 2 Stunden gehalten werden.
3. Mit der Zeit bekommt die Flüssigkeit einen goldigen Farbton, ähnlich wie Honig.
4. Kurz vor Ende der Kochzeit gibt man dann das Natron hinzu und rührt es vorsichtig ein.
5. Darauf bildet sich sehr viel Schaum, daher sollte man unbedingt einen Topf nehmen, der mindestens das doppelte Volumen der Ausgangsmenge fasst.
6. Nach einer Weile fällt der Schaum wieder in sich zusammen und der Invertzucker ist fertig.
7. In sterilisierten Gläsern abfüllen.

TIPP zum Sterilisieren der Gläser:

Die Einmachgläser säubert und im Backofen bei ca. 130 °C für 15 Minuten "sterilisiert".

