

# KANDISZUCKER SELBST GEMACHT!

Experimentieranleitung für zu Hause

## Was du brauchst...

1 Teil	Wasser
3 Teile	Zucker
1	Kochtopf
1	Löffel
einige	alte Marmelade-Gläser (ca. 250 ml)
einige	Holzstäbchen
einige	Wäscheklammern oder Ähnliches zum Fixieren



## So gelingt dein Experiment...

1. [optional] Holzstäbchen anfeuchten, in Kristallzucker wälzen und anschließend trocknen lassen.
2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Drei Mal so viel Zucker wie Wasser unter Rühren zugeben (zB. ca. 300 g für 100 ml Wasser).
4. Zuckersirup unter Rühren weiter kochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
5. [optional] Etwas Lebensmittelfarbe und/oder Aromen zugeben.
6. Zuckersirup 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend in ein Gefäß gießen.
7. Das Holzstäbchen im Glas etwa 3 cm über dem Boden fixieren.
8. 3 Tage geduldig warten...
9. Kandiszucker-Stangen ernten.

## Was du noch ausprobieren kannst...

- Karamell-Kandiszucker: Wer Karamell-Geschmack gerne hat, kann den Zucker vor Zugabe von Wasser karamellisieren und anschließend daraus Kandiszucker machen.
- XXL-Kandiszucker: Wenn die Holzstäbchen 7 bis 9 Tage im Glas belassen werden, erhält man besonders schöne, große Kristalle.