

# Zuckerstange



## Das brauchst du:

300 g	Zucker	* Backpapier
150 g	Glukosesirup*	* Hefter
100 ml	Wasser	* Topf
1 EL	Vitamin-C-Pulver	* Rührlöffel
1 Fläschchen	Zitronenaroma	
rote	Lebensmittelfarbe	

\*bekommt man am besten in einer Konditorei!

## So geht´s:

1. Zuerst braucht man zwei Formen: Dazu schneidet man ein etwa 30 mal 30 Zentimeter großes Stück Backpapier aus und faltet dessen vier Seiten so nach innen, dass in der Mitte ein etwa 20 mal 20 Zentimeter großes Quadrat bleibt. Dann steckt man die Seitenteile ineinander und befestigt sie mit einem Hefter.

2. In einem große Topf werden Zucker, Glukosesirup und Wasser langsam erhitzt, ordentlich umrühren, bis es zu kochen anfängt und sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Bei größter Hitze bringt man die Masse auf 143°C.

3. Schnell das Zitronenaroma und das Vitamin-C-Pulver unterrühren und eine Hälfte in eine der Formen gießen.

4. In die verbleibende Hälfte wird Lebensmittelfarbe zugegeben, bis es eine schöne rote Farbe wird. Diese Masse wird in die zweite Form gegossen.

5. Nehmt euch für die Endbearbeitung einen Helfer, denn jetzt wird es schwierig:

Schon nach wenigen Minuten sind beide Zuckerplatten soweit abgekühlt, dass man sie anfassen kann. Jetzt werden aus jeder Platte mehrere dünne, lange

6. Würste geformt. Je eine rote und eine farblose Wurst werden umeinander gedreht. Die Würste werden schnell hart, euer Helfer hilft, damit man mehr schafft.

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/10665-rtkl-rezepte-verdammt-suesse-rezepte>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt