



CHEFKOCH

Candy am Stiel

Benötigt werden hohe Gläser, Holzstäbchen (z.B. Schaschlikspieße oder extra Teezucker-Stäbchen), sowie etwas Pappe oder Wäscheklammern zum Fixieren.

Die Zubereitung ist super einfach: Das Wasser wird zum Kochen gebracht und dann in 4 Schritten der Zucker zu dem Wasser gegeben. Dabei sollte sich jede Portion des Zuckers vollständig auflösen bis die nächste dazu kommt. Zu kochen braucht der Sirup dann aber nicht mehr. Anschließend wird er in die Gläser gefüllt und eingefärbt. Ihr könnt die Farbe natürlich auch rauslassen, dann bekommt ihr wunderschöne, klare weiße Kristalle - auch super! Danach lasst ihr den Sirup so lange abkühlen, bis sich die Gläser nicht mehr heiß anfühlen und sich eine Art Haut auf der Oberfläche gebildet hat. Die könnt ihr im Video super erkennen.

Wenn es soweit ist, steckt ihr die Stäbchen mittig in die Flüssigkeit und fixiert sie einfach mit der Pappe (siehe Video) oder mit Wäscheklammern. Achtet darauf, dass die Stäbchen nicht den Boden berühren. Streut etwas Kristallzucker als Starter hinein. So, jetzt heißt es warten - und zwar 2 - 2 ½ Wochen.

Nach dieser Zeit zerbrecht ihr die Zuckerkruste an der Oberfläche mit einer Gabel und stellt die Gläser für 1 - 2 Minuten in heißes Wasser um die Zuckerschicht am Boden etwas zu lösen. Wenn sich die Stäbchen gelöst haben, hängt ihr sie in ein sauberes Glas und lasst sie mindestens 24 Stunden trocknen. So entsteht dann ein wunderschöner Glanz auf den Kristallen und sie glitzern im Licht - total genial. Ich bin wirklich begeistert davon!

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 18 Tage
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

480 ml	Wasser
1,35 kg	Zucker
evtl.	Lebensmittelfarbe
etwas	Zucker als Starter

Verfasser: amerikanisch-kochende