

Invertzuckersirup-

übersättigte Zuckerlösung- ohne Kristallbildung- für die Eisherstellung- Cocktails, anstelle Glukosesirup.....Bilder.

von Angelinas



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 Gramm Zucker
250 Milliliter Wasser, destiliert oder abgekocht
0,5 Teelöffel Zitronensäure
0,5 Teelöffel Natriumhydrogencarbonat / Natron

ZUBEREITUNG

1 Erklärung: Invertzucker ist eine Zuckerlösung, die aus mengengleichen Teilen von Fruchtzucker und Traubenzucker besteht. Chemisch wird dieser Invertzucker durch Zugabe von Säure und Wärme in einfachen Haushaltszucker (Mehrfachzucker) zu Invertzucker umgebaut. Die Zugabe von Natriumhydrogencarbonat neutralisiert im Anschluß die Säure. Es gibt weitere Möglichkeiten diesen Zuckersirup herzustellen und auch die Möglichkeit der Enzymatischen Aufspaltung, die das gleiche Ergebnis bringt. Zu Verwenden wie Glukosesirup!

2 Zubereitung: Den Zucker und das Wasser zusammen aufkochen, die Zitronensäure zugeben. Die Zuckerlösung jetzt über etwa 2 Stunden konstant auf etwa 90°C halten, wer kein Zuckerthermometer hat, wäre jetzt im Nachteil, deshalb stelle ich den Topf mitsammt Inhalt in den Backofen und stelle gut 90°C ein, ein Geschirrtuch in der Ofentür.

3 Hier bleibt der Topf für 1,5- 2 Stunden. Ich rühre etwa alle halbe Stunde einmal um. Es entsteht eine übersättigte leicht gelbliche Zuckerlösung (so wird auch Kunsthonig für Diabetiker hergestellt), die ich nach Ablauf der zwei Stunden aus dem Ofen nehme, nun rühre ich das Natriumhydrogencarbonat (Natron) ein, es schäumt einmal ganz kräftig und eine Weile, deshalb sollte der Topf recht groß sein. Warten, bis der Schaum zur Neige geht!

4 Nun einmal kurz zum Köcheln bringen und sofort in saubere Fläschchen abfüllen.

5 Im Prinzip ist jeder Sirup, dem von vornherein Zitronensäure, Zitronensaft oder Zitronenscheiben zugefügt wird und dieser anschließend noch köchelt, zumindest anteilig ein Invertzucker, wobei dann die Zugabe von Glukosesirup oder Invertzuckersirup um ein Auskristallisieren zu verhindern überflüssig wird.:-))