Aromatisierter Zucker



Von SweetsSoulDreams

Geschenke aus der Küche gehen immer! Ich mag solche total gerne, entweder geschenkt bekommen oder selber verschenken. Auch zum selber verwenden ideal. Im Gebäck, in Süßspeisen... es gibt viele Anwendungsmöglichkeiten. Gefriergetrocknete Früchte bekommt man mittlerweile in gutsortierten Supermärkten in der Obstabteilung in einer guten Auswahl, alternativ mal in der Babykostabteilung schauen. Bei den Fruchtzuckern passiert es leider häufig, das sie nach einer Weile verklumpen. Das liegt an den Früchten, daher am besten nur kleinere Mengen herstellen oder hin und wieder mit der Gabel durchmengen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	**n/a**	**n/a**	**30 min**

6 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BRATAPFELZUCKER

- **180 g** Rohrzucker braun
- **1/2 TL** Zimt
- **1/2 TL** gemahlene Vanille
- **20 g** gefriergetrocknete Äpfel
- ZITRONENZUCKER

ZITRONENZUCKER

- **200 g** weißer Zucker
- Abrieb von 2 Bio Zitronen

ERDBEERZUCKER

- **12 g** gefriergetrocknete Erdbeeren
- **200 g** weißer Zucker

Werkzeuge

- Schüssel
- Waage

Zubereitung

1. BRATAPFELZUCKER

01 Apfelchips (aus der Kinderabteilung) nochmal etwas im Backofen nachtrocknen und dann in der Kaffeekühle fein mahlen. Bei gefriergetrockneten einfach direkt fein mahlen.

02 Nun sämtliche Zutaten in ein Schüssel geben und gut vermengen.

2. ZITRONENZUCKER

01 Die Schalen der Bio Zitronen abwaschen, abtrocknen und mit einer Reibe abreiben. Achte darauf, das du nichts oder nicht viel von dem weißen abreibst, das wird sonst bitter. Die Zitronenschalen hab ich kurz im Backofen antrocknen lassen, damit der Zucker nachher nicht direkt klumpt.

02 Zucker und Zitronenabrieb in ein Schraubglas geben und gut schütteln

03 Möchtest du keine Zesten im Zucker haben, kannst du diese auch in der Kaffeemühle oder mit dem Mörser noch fein mahlen und dann erst mit dem Zucker mischen.

3. ERDBEERZUCKER

01 Gefriergetrocknete Erdbeeren in der Kaffeekühle fein mahlen. Sollten diese ebenfalls noch zu feucht sein, bitte erst im Backofen nachtrocknen.

02 Zucker und das Erdbeerpulver in eine Schüssel geben und mit nem Schneebesen vermengen.