Felsenzucker



Von Kuchenfee

Eine ganz altmodische Methode Zucker Dekor herzustellen. Ich habe es damals in der Ausbildung nur einmal gezeigt bekommen, musste daher auch mehrfach üben bis das Ergebnis 100% zufriedenstellend war. Besonders die genaue Einhaltung der Temperatur ist ausschlaggebend für das optimale Endergebnis. Ein gutes Zucker Thermometer ist ein absolutes Muss bei diesem Verfahren.

Hinweise:

Ab 100°C dauert es etwas länger bis die benötigte Temperatur erreicht wird. Ab 130°C geht es wiederrum super schnell! Daher bitte dabei stehen bleiben und acht geben das es nicht zu heiss wird, denn dann passiert es schnell das der Zucker karamellisiert & nicht mehr zu gebrauchen ist!

Es ist absolut NOTWENDIG ein Thermometer zu verwenden.
Farbe kann in Form von Gel oder Paste zu beginn des Kochvorganges dazu gegeben werden.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**20 min**	**n/a**	**25 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **250 g** Zucker
- **55 g** Wasser
- **14 g** Eiweißspritzglasur
  (auch bekannt als Royal Icing) weich

Werkzeuge

- Topf
- Thermometer

Zubereitung

01 Koche Wasser & Zucker in einem Topf auf genau 142°C.

02 Nimm den Topf sofort von der Wärmequelle & rühre die Glasur kurz ein.

03 Gib die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes Gefäß & lasse den Zucker 100% abkühlen.

04 Brich ihn in gewünschte Stücke.