

Selbstgemachter Glucosesirup

500 g Zucker
1 TL Zitronensäure
280 ml Wasser
1 TL Natron

1. Den Zucker mit der Zitronensäure in einen großen Topf geben und mit dem Wasser auflösen. Ganz langsam unter Rühren erhitzen, bis die Mischung kocht.
2. Unter weiterem Rühren so lange kochen lassen, bis der Sirup eine Temperatur von 110 °C erreicht hat (Zuckerthermometer).
3. Das Natron zugeben. Achtung: Es schäumt extrem stark!
4. Die Mischung etwas abkühlen lassen und in ein gut schließendes Gefäß geben (z.B. Glas/Flasche mit Schraubdeckel).