

## Läuterzucker

Läuterzucker ist ein mehr als nützliches Hilfsmittel in der Küche. Er wird unter anderem für die Zubereitung von Speiseeis, zum Süßen von frischem Obst und für diverse Cocktails verwendet. Der klare Zuckersirup ist schnell hergestellt und lässt sich gut auf Vorrat produzieren.

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten für ca. 200ml:

150 g Zucker

150 ml Wasser

### Herstellung von Läuterzucker:

Den Zucker in einen kleinen Topf geben und mit 150ml Wasser verrühren. Nun die Zucker-Wasser-Lösung aufkochen und für weitere 3-4 Minuten simmern lassen.

Gelegentlich bildet sich an der Oberfläche etwas Schaum aus leichten Verunreinigungen, diesen vor der Verwendung abschöpfen. Der fertige Läuterzucker kann jetzt je nach Rezept heiß oder kalt eingesetzt werden.

Wer den Zuckersirup auf Vorrat zubereiten möchte, kann den heißen Läuterzucker in saubere Flaschen geben und ordentlich verschließen. So hält er sich gut im Kühlschrank. Vor dem Befüllen sollten die Flaschen zusätzlich noch einmal mit heißem Wasser ausgespült werden.

Die Vorteile des geläuterten Zuckers sind die einfache Dosierung und dass er nicht mehr auskristallisiert. Zudem kann der Sirup nach Bedarf und persönlichem Geschmack z.B. mit Vanille, Zitruszesten und unzähligen anderen Kräutern und Gewürzen aromatisiert werden.

