

# Invertzucker selbst gemacht

Unverzichtbar für perfektes Eis...



Invertzucker kann man fertig kaufen, z.B. im Internet oder, was mir viel besser gefällt, und nebenbei auch preiswerter ist, ihn selbst herzustellen. Das geht ganz einfach.

- 500 g Zucker
- 250 ml abgekochtes Wasser od. destilliert
- 1/2 TL Zitronensäure
- 1/2 TL Natron

## Zubereitung:

Den Zucker und das abgekochte Wasser in einem großen Topf aufkochen, Zitronensäure zugeben. Diese Zuckerlösung für 2 Stunden konstant auf 90° C halten. Entweder mit einem geeigneten Thermometer z.B. zur Messung der Kerntemperatur oder im Thermomix Cooking Chef oder in einem Topf bei 90° C im Backofen, bei leicht geöffneter Ofentür und gelegentlichem Umrühren.

Nach ca. 2 Std. den Topf von der Heizquelle nehmen und das Natron einrühren. Achtung! Es schäumt einige Zeit sehr stark, daher sollte der Topf groß sein. Wenn der Schaum fast zurückgegangen ist, nochmals kurz erhitzen, sodass die Masse leicht köchelt und anschließend in saubere Flaschen oder Gläser füllen.

Invertzucker verhindert die Kristallbildung in Eis und hat weniger Süßkraft, sein Geschmack ist leicht fruchtig. Meistens wird er nur als ein Bestandteil von mehreren Zuckerarten genutzt. (s. Eisrezepte)