

Zucker-Kristalle züchten

Was funkelt, glitzert, wächst in einem Glas und süßt sogar Tee? Wir verraten es dir: Es sind unsere bunten Kristalle – genauer Zuckerkrystalle. Die Kristalle züchten wir natürlich selber und verwandeln sie in wunderhübsche Kandissticks, die sogar deinen Tee süßen können. Wie das funktioniert, verraten wir in unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung ganz genau. Probiere es einfach aus, und züchte deine eigenen Kristalle.



Schritt 1

Zuerst benötigst du den Zuckersirup. Hol dir dafür unbedingt Hilfe – Zuckersirup wird sehr heiß! Gib Zucker und Wasser in einen Topf und koch den Zucker auf, bis der Sirup durchsichtig wird. Nimm den Topf vom Herd, und lass den Sirup etwas abkühlen.



Schritt 2

In der Zwischenzeit können die Holzstäbe vorbereitet werden. Schneide passend zu den Gläsern Pappstreifen, die sicher aufliegen können aus, und steche in die Mitte ein kleines Loch.



Schritt 3

Stechen dann die Holzstäbchen durch das Loch in den Pappstreifen. Die Stäbe sollen fest an der Pappe halten und nicht durchrutschen. Überprüfe mit deinen Gläsern, wie weit du das Stäbchen durchschieben musst. Die Stäbe sollten gut 2 cm über dem Glasboden enden.



Schritt 4

Streu dir etwas Zucker auf einen Teller oder in eine Schale. Tauche nun die Spitze der Holzstäbe in den Zuckersirup und drehe sie dann durch den Zucker, sodass eine Zuckerspitze entsteht. Lass die Zucker-Stäbe etwas trocknen.

Das brauchst du:

- 650 g Zucker für den Sirup und noch etwas Zucker für die Holzstäbe
- 250 ml Wasser
- Topf mit Ausgießer / Schnabeltopf
- Holzspieße
- Pappe und Schere
- Schmale Gläser
- Lebensmittelfarbe

Zur
Videoanleitung:





Schritt 5

Nachdem der Sirup etwas abgekühlt ist, kannst du ihn in die Gläser füllen. Wenn du bunte Kristalle züchten willst, gibst du vorher etwas Lebensmittelfarbe in die Gläser und füllst den Sirup einfach auf. Danach kannst du die Farbe mit einem Holzstäbchen verrühren.



Schritt 6

Stecke nun die vorbereiteten Zucker-Holzstäbe in die Sirup-Gläser. Und jetzt brauchst du etwas Geduld. Stell die Gläser am besten an einen hellen Platz. Die Kristalle brauchen einige Tage, um zu wachsen, und die Stäbe sollten in dieser Zeit nicht mehr bewegt werden. Nach 5-7 Tagen sind dann wunderschöne Kandsisticks entstanden. Um sie aus dem Glas zu lösen, stichst du mit einem Löffel einfach durch die oberste Zuckerschicht im Glas und entnimmst dann die Sticks. Lass sie gut trocknen.

Den übrigen Zuckersirup kannst du wieder aufkochen und den Vorgang einfach wiederholen.



Was ist passiert?

Zuckerkrystalle entstehen, wenn überschüssiger Zucker in einer gesättigten Zuckerlösung „ausfällt“ – wenn eine Flüssigkeit also nicht mehr Zucker aufnehmen kann. Beim Abkühlen der Lösung haben die Zuckerpartikel weniger Energie und bewegen sich langsamer. Dadurch stoßen sie öfter zusammen und können sich zu Kristallen verbinden. Diese Kristalle wachsen mit der Zeit, da immer mehr Zucker ausfällt und sich an ihnen anlagert.

UNSER BUCHTIPP:

Die Hüter des magischen Waldes - Finde die geheimen Kristalle!

Die mutigsten und tapfersten Abenteurer werden gesucht! Denn die große Eiche ist krank und entzieht dem Wald seine Magie. Nur die Elementkrystalle können das magische Gleichgewicht wiederherstellen. Doch die sind im ganzen Land verstreut und müssen in waghalsigen Quests erlangt werden...

