

# Läuterzucker

Der Name kommt von läutern = reinigen. Heute wird der Zucker schon in der Zuckerfabrik gereinigt; man muss ihn nicht wie früher vor dem Gebrauch reinigen. In der heutigen Zeit wird Läuterzucker unter dem Namen Zuckersirup angeboten.

## Zubereitung:

500 ml Wasser mit 500 g Zucker wenige Minuten aufkochen, so dass sich die Kristalle auflösen.

## Verwendung:

- in eisgekühlten Getränken;
- für Eis und Sorbets;
- in der Konditorei zum Verdünnen von Glasuren, zum Tränken von Torten, zum Abglänzen von Gebäck;

## Eigenschaften:

- er löst sich restlos auf, auch in kalten Getränken
- er lässt sich besser dosieren
- es verbleiben keine Kristalle