

Invertzucker und seine Herstellung

Invertzucker besteht aus Fruchtzucker und Traubenzucker, der durch eine chemische Reaktion durch Umwandlung von Kristallzucker (Sacharose) entstanden ist.

Um diese chemische Reaktion hervor zu rufen, ist Kristallzucker mit Zitronensäure und Wasser über eine Zeitspanne zu erhitzen und danach mit Natron zu neutralisieren. Nach Abschluss der „Kochzeit“ und Abkühlung, hält man eine zähflüssige, honigartige Substanz in Händen. Die Süßkraft des Invertzuckers beträgt gegenüber dem Kristallzucker nur noch etwa 50% bis 60% !

Sie süßen Ihren Likör jetzt mit der doppelten Menge des empfohlenen Zuckerzusatzes, um die geforderte Süße zu erzielen. Außerdem wird Ihr Likör etwas eingedickt, was durchaus gewünscht ist.

Zutaten:

500 g Kristallzucker = 2 Teile Zucker

250 ml Wasser = 1 Teil Wasser

½ TL Zitronensäure = anteilig zur obigen Menge (von Schlecker 375 g - ca. 2,50 €)

½ TL Doppelt saures Natron = anteilig zur obigen Menge (in guter Drogerie 50 g - ca. 1,50 €)

Topf mit doppelter Größe der Einfüllmenge wählen.

Einmachthermometer (-110°C)

Rezept:

Obige Mengen oder entsprechende Anteile auf 70°C – 90°C erwärmen und über 1 ½ bis 2 Stunden auf Temperatur halten. Ohne Deckel köcheln, damit Wasser verdunsten kann. Die Flüssigkeit nimmt mit der Zeit eine honigartige Farbe an und dickt erst nach Abkühlung ein.

Zum Ablauf der „Kochzeit“ geben Sie das Natron hinzu. Es kommt zu einer gewaltigen Schaumbildung, die sich aber bald auflöst, deshalb einen großen Topf wählen. Das Natron neutralisiert den sauren Geschmack, hervorgerufen durch die Zitronensäure.

Der Invertzucker ist lange haltbar und kristallisiert nicht, trotz der übersättigten Lösung.

Weiter interessante Rezepte finden Sie unter www.webkoch.de