Selbstgemachter Würfelzucker

Der Rezept von dem selbstgemachten Würfelzucker kommt besonders gut bei Tee-und Kaffee-Trinkern an. Schön verpackt ist es eine schöne, kleine Aufmerksamkeit die von Herzen kommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 48,3 h



Zutaten

Grundrezept

100 g	Zucker (weißer)
1 TL	Kaltes Wasser
1 Stk.	Pralinenform (Silikon)

Winterlicher Zucker

100 g	Zucker (weißer)
0.25 TL	Zimt (oder nach Belieben)
0.25 TL	Orangenabrieb (oder nach Belieben)
1 TL	Orangensaft

Rosa Zucker

100 g	Zucker (weißer)
1 TL	Kirschsaft

Zubereitung

1. Für den selbstgemachten Würfelzucker braucht man lediglich eine Silikon-Pralinenform, Zucker und einen Teelöffel Flüssigkeit.

2. Um das Grundrezept zuzubereiten verrührt ihr den Zucker, mit dem Wasser gründlich durch.

3. Anschließend gebt ihr den Zucker in die Form und presst ihn gut an.

4. Der Zucker sollte nun ca. 2-3 Tage an einem warmen Platz trocknen.

5. Dann den Zucker nur noch aus der Form drücken und genießen.

6. Für die winterliche Variante und den rosa Zucker geht ihr genauso vor. Einfach die Zutaten gründlich durchrühren, fest in die Form drücken und anschließend gut trocknen lassen. Die Zuckermenge reicht je nach Form für ca. 15 Stück pro Variante.

Tipp

Der selbstgemachte Würfelzucker ist grade in der Winterzeit eine tolle Geschenkidee. Das tolle an diesem Rezept ist, das der Fantasie bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt sind und man mit den verschiedensten Formen, Aromen und Farben spielen kann.