

Kunsthonig - Selber Herstellen F. Lebkuchen *

Kategorien: Grundrezept, Backen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 420 G

ZUTATEN FÜR INVERTZUCKERSIRUP

350	Gramm	Zucker
155	ml	Wasser
2	Gramm	Zitronensäure
1 1/2	Gramm	Speisesoda (Natron)

Anleitung:

Info : Der Name Kunsthonig ist die letzten Jahre überwiegend verschwunden und es gibt ihn vermehrt auch selten zu kaufen. Dies ist eine Erfindung aus früheren Zeiten also dem Leben von Oma u. Uroma. Eine Sparvariante für Lebkuchengebäck nahm an da statt Honig der Kunsthonig was, wenn man nicht sehr feinsinnig ist dem Lebkuchen nicht schlechter macht, den da sind doch die Gewürze des Lebkuchen dominant.

Ich empfehle, wenn man doch etwas Honig z.B. in Honigblechkuchen wie Baseler Lekerli verwenden möchte Halbe:Halbe, Honigmenge (1 Teil Honig-1 Teil Kunsthonig) das ist ausreichend.

Die Zutaten ergeben ca. 420 g Invertzucker.

Zubehör

verschießbare Glasflasche oder anderer Glasbehälter Kochtopf
digitales Küchen-Thermometer (gib es z.B. bei** Otto oder Amazon) Das brauchst Du nicht unbedingt, wenn Du diesen Hinweis beachtest :

Koche die Zuckerlösung langsam bis sich eine leichte bis höchstens mittlere Bräunung des Sirups zeigt, dann hast Du die richtige Temperatur und Konsistenz, er ist dann dickflüssig und kleberig wie er sein sollte. Vorsicht nicht mit der Haut in Berührung kommen das ist sehr, sehr heiß, Verbrenungsgefahr! Den Sirup im Topf kurz in kaltem Wasser abschrecken, damit er nicht weiter bräunt.

Invertzucker selbst herstellen - so geht es !

Schritt 1: Gib Zucker und Wasser in einen Kochtopf und bringe es unter Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen, damit sich der Zucker auflöst.

Schritt 2: Nimm den Kochtopf vom Herd, gib Zitronensäure zum Zuckerwasser und rühre es gründlich um.

Schritt 3: Stelle den Kochtopf wieder auf den Herd und koche das Zuckerwasser mit Zitronensäure bei schwacher Hitze etwa 15 - 25 Minuten, bis es 110°C erreicht hat. (Farbe des Sirups ist dann hell Braun.

Schritt 4: Nimm den Zuckersirup vom Herd, kühle ihn auf etwa 90 °C ab, gib Speisesoda dazu und rühre es vorsichtig um. Lass den Sirup ruhen, bis sich der Schaum gesetzt hat.

Tipp: Verwende wegen der Schaumbildung am besten einen hohen Kochtopf.

Kunsthonig - Selber Herstellen F. Lebkuchen *

(Fortsetzung)

Speisesoda zu Zuckersirup geben

Schritt 5: Fülle den etwas abgekühlten Sirup in eine Glasflasche oder einen Glasbehälter, lass ihn abkühlen und verschließe es.

Invertzuckersirup

Und schon ist dein Invertzucker fertig und kann verwendet werden. Haltbar locker 3 Mon. eventuell etwas anwärmen dann ist er wieder gut.