

# Läuterzucker



Fotos Gisela M. links vorher/rechts fertig

## **Zutaten:**

1 Liter Wasser

1 kg Zucker

## **Zubereitung:**

Wasser und Zucker in CC geben. Flexiröhrelement einsetzen/Rührintervall 3/Temperatur 102 Grad.

Sobald Temperatur erreicht ist, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten ist der Läuterzucker fertig. Sobald er abgekühlt ist, kann man ihn in Flaschen abfüllen und als Basis für Cocktails etc. verwenden. Er ist einige Monate haltbar.