



Kandis

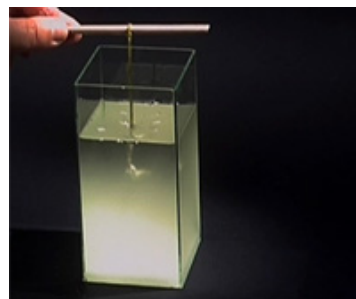
Was man braucht:

- ★ 250 ml **Wasser**
- ★ 650 g **Zucker**
- ★ 1 **Topf**
- ★ 1 **Wollfaden**
- ★ 1 **Holzstäbchen**
- ★ 1 **hitzebeständiges Glas**
- ★ evtl. 1 **Stück Kandis**



Und so wird's gemacht:

1. Das **Wasser** in einem Topf bis auf ca. 90°C erhitzen und den **Zucker** solange einrühren, bis er sich aufgelöst hat.
2. Das **Zuckerwasser** anschließend in ein hohes, hitzebeständiges Glas umfüllen und langsam auf ca. 50 °C abkühlen lassen.
3. Den **Wollfaden** befeuchten, rundum in etwas **Zucker** wälzen und in das Gefäß hängen. Wenn du ein **Stück Kandis** hast, binde es an das untere Ende des Wollfadens. An den Zuckerkrümeln und dem Kandisstückchen beginnt dann die Kristallisation des Zuckers. Allerdings musst du dich etwa **2 Wochen gedulden**, bis die Kristalle gewachsen sind.



Zur Herstellung größerer und dickerer Kandisklumpchen musst du den Vorgang mehrfach wiederholen.

