

# Kristall- Lutscher selbst gemacht!

## Du brauchst:

- 1Kilo Zucker
- 350 ml Wasser
- Zitrone
- Holzstäbchen
- Lebensmittelfarbe
- Wäscheklammern
- schmale, hohe Gläser
- einen Topf und einen Herd
- Ach und etwas Geduld



Zuerst nimmst du deine Stäbchen und befeuchtest sie ungefähr bis zur Mitte mit Wasser. Die Nassen Stäbe wälzt du im Zucker und lässt diese dann richtig trocknen, am besten über Nacht. **Das gezuckerte Stäbchen muss komplett austrocknen, sonst funktioniert das Experiment nicht!!!!** Je mehr Körner an dem Holz haften bleiben, desto besser, denn daran wachsen später deine Kristalle.



## Schritt 1:

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Die Masse erwärmst du auf dem Herd bei mittlerer Hitze. Dabei musst du **ständig** rühren. **Lass dir hier von einem Erwachsenen helfen!** Das ganze rührst du richtig durch und kochst es nun auf, bis sich die Zuckerkrystalle gelöst haben. Freu dich auf diesen Teil schon mal besonders, denn deine ganze Küche riecht nun nach Zuckerwatte.



## Schritt 2:

Der Zucker löst sich recht schnell auf. Beim Aufkochen wird die Zuckerlösung auch klar. Die Lösung muss mindestens 3 Minuten lang erwärmt werden, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat.



### Schritt 3:

Nimm die Zuckerlösung vom Herd und lass sie 10 Minuten abkühlen. In dieser Zeit bereitest du die Gläser vor. Gib in jedes Glas ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe in einer anderen Farbe.



Wenn du möchtest, gib etwas Zitronensaft für den Geschmack in die Zuckerlösung und gieße sie dann in die Gläser mit der Lebensmittelfarbe.

**Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.** Rühre alles einmal um, sollte sich die Farbe nicht selbst auflösen.



### Schritt 4:

Jetzt nimmst du einen GETROCKNETEN Zuckerstab... daran befestigst du eine Klammer und dann tunkst du das Stäbchen mit der Zuckerseite in das Glas hinein...

Die Stäbchen dürfen NICHT am Boden oder an den Glasseiten anstoßen, sonst bekommst du die Lutscher später nicht heil wieder aus dem Glas ...die Klammer liegt oben auf dem Glas und hält das Stäbchen in der Mitte des Glases. Stäbchen 1 x täglich kurz herausheben, Zuckerwasser mit einem anderen Stäbchen aufrühren und Stab wieder einsetzen. Dabei musst du aufpassen, dass die Kandisstäbchen nirgends anstoßen. Nun heißt es ein paar Tage warten. Dann kannst du die Lutscher „ernten“!



Nach ca. 8 – 10 Tagen kannst du die Stäbchen aus dem Glas entfernen. Auch auf der Zuckerlösung bildet sich eine feste Zuckerschicht. Da musst du vorsichtig drauf klopfen, um die Stäbe heraus zu bekommen. Stäbchen herausnehmen, gut abtropfen und wenn möglich hängend 1–2 Tage vollständig trocknen lassen. Lege Alufolie darunter, damit herunter tropfendes Zuckerwasser aufgefangen werden kann. Doch das Ergebnis ist toll! Viel Spaß!

