

## Stelle deinen eigenen Kandiszucker her!

Dafür brauchst du:

- zwei Schüsseln, ein hohes Glas und einen Kochtopf
- 4 TL Vanillezucker
- [runde Holzstäbchen](#)
- 250 ml Wasser
- ca. 600 g Zucker
- [Lebensmittelfarbe](#)
- Wäscheklammer

So geht es:

Fülle zunächst eine mittelgroße Schüssel mit Wasser und mische in einer anderen Schüssel rund 100 g Zucker mit Vanillezucker.

Tauche nun ein Holzstäbchen zu etwa 2/3 in die wassergefüllte Schüssel. Danach wälzt du den nassen Teil des Stäbchens in der Zuckermischung. Lege es dann beiseite.

Als Nächstes rührst du die verbliebenen 500 g Zucker nach und nach in einen Topf mit 250 ml kochendem Wasser ein. Gib anschließend die Lebensmittelfarbe hinzu und rühre weiter, bis die Flüssigkeit eine einheitliche Farbe erhält.



Fülle nun so viel davon in das hohe Glas, bis es fast voll ist. Befestige dann am ungezuckerten Ende des Stäbchens eine Wäscheklammer und lege diese so auf den Rand des Glases, dass der gesamte Zuckerbelag des Stäbchens im Wasser hängt.



Jetzt musst du dich etwas in Geduld üben: Warte 2 bis 3 Tage, damit sich um das Stäbchen herum Zuckerkristalle bilden können.

Nimm dann das Stäbchen aus dem Wasser. Jetzt kannst du ein kleines Kristallkunstwerk in Form einer „Portion“ Kandiszucker bestaunen.



Die Zuckerstäbchen sind ein tolles Geschenk und eignen sich natürlich auch bestens als Teil einer farnefrohen Tischdekoratlon. Besonders Schleckermäuler freuen sich über diese Art von Deko!