



Wie entstehen Würfel Zucker und Glücks Zucker?



Dank ihrer Form sind Südzucker Würfel Zucker und Glücks Zucker die süßen Hingucker auf jedem Kaffeetisch. Ihr besonderes Aussehen bekommen diese, indem mit 2-3 % Wasser angefeuchteter kristalliner Zucker in eine entsprechende Form gefüllt wird. Diese kann man sich ähnlich vorstellen wie eine Eiswürfel form bei der Herstellung von Eiswürfeln, nur dass der Zucker nicht eingefroren, sondern getrocknet wird. Gelatine oder tierische Bestandteile kommen dabei nicht zum Einsatz und sind entsprechend auch nicht enthalten. Das Anfeuchten mit Wasser und In-Form-Bringen reicht hier völlig aus.