



Wie entsteht Kandis?



Eine ganz besonders faszinierende Zuckersorte ist der Kandis, denn er ist der einzige Zucker, der »Zeit zum Wachsen« braucht, um seine besondere Form zu erlangen. Dabei handelt es sich bei Kandis - vereinfacht gesprochen - um nichts anderes als sehr große Zuckerkristalle. Diese sind aus einer stark gesättigten Zuckerlösung durch sehr langsame Kristallisation herangewachsen.

Die unregelmäßigen Stücke der feinkörnigeren Sorten [Stangen Kandis](#) und [Krümel Kandis](#) werden dabei aus flächigen, gewachsenen Kandisplatten herausgebrochen und abgeseibt. Bei den größeren Sorten wie zum Beispiel dem [Kluntje Kandis](#) wachsen die großen Kandis-Stücke dagegen ganz langsam einzeln heran, indem sich die kleinen Zuckerkristalle in der Lösung zu größeren verbinden. Der Unterschied in der Farbe der Kristalle ergibt sich daraus, dass die fast farblose Lösung, die für die weißen Sorten Verwendung findet, im Fall der braunen Sorten vor der Kristallisation noch erwärmt wird. Dieser zusätzliche Prozess des Karamellisierens beeinflusst dabei nicht nur die Farbe, er führt auch zu dem bei diesen Produkten gewünschten, speziellen Geschmackserlebnis. So langsam, wie Kandis gewachsen ist, so langsam löst er sich später auch wieder, sodass sich gerade die größeren Sorten ganz besonders für gemütliche und besinnliche Teestunden eignen. Entsprechend wäre eine klassische »Ostfriesische Teezeremonie« ohne die sich unter leisem Knistern lösenden »Klunker« des [Kluntje Kandis](#) schlicht undenkbar.