



# GLUKOSESIRUP

---

## ZUTATEN

- 500 g** Zucker
- 225 g** Wasser
- Etwas** Zitronensaft

---

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und ca. 20 Min. / 100° / Stufe 2 kochen
2. In Gläser abfüllen

### TIPP

Glukosesirup wird zur Herstellung von Fondant, Pralinés oder Desserts verwendet – überall da, wo sich Zucker nur schwierig auflösen lässt.