

Glukosesirup, Invertzucker

„**Glucose** (kurz Glc, auch Glukose geschrieben, von griechisch γλυκύς ‚süß‘) ist ein Monosaccharid (Einfachzucker) und gehört damit zu den Kohlenhydraten. Es gibt zwei Enantiomere: D-Glucose und L-Glucose (...). In der Natur kommt ausschließlich D-Glucose vor. Diese wird auch als **Traubenzucker** oder in älterer Literatur als **Dextrose** bezeichnet“

Glukosesirup, fachsprachlich Glucosesirup, ... (andere Bezeichnungen sind: **Stärkesirup**, Bonbonsirup, Isoglukose, Corn Sirup, Maissirup, Maiszucker), ist eine aus Stärke durch enzymatische Aufspaltung gewonnene eingedickte Lösung, die aus Glukose (Traubenzucker) und aus Fruktose (Fruchtzucker) besteht. Ein sehr geringer Anteil an höhermolekularen Stärkebruchstücken ist auch vorhanden. Glukosesirup ist die gesetzlich geschützte Bezeichnung einer Zuckerart.

Ein ähnliches, in der Lebensmittelindustrie eingesetztes Produkt ist der **Invertzuckersirup**, der allerdings durch **Säurebehandlung oder den enzymatischen Abbau von Saccharose hergestellt** und nicht durch Stärkeabbau wie der Glukosesirup. Durch die Spaltung von Saccharose darf dieser Sirup in Deutschland als Zucker in Inhaltsstoffangaben deklariert werden.

Vor allem wegen ihrer Klebrigkeit werden die Siruparten zunehmend als **Bindemittel** bei der Herstellung von Nahrungsmitteln wie Pralinen, Schokoriegeln, süßen Frühstücksflocken und ähnlichen Produkten verwendet, da sie u. a. das **Kristallisieren von Zucker verhindern**.

(Quelle: Wikipedia.de, Hervorhebungen von mir)

Was heisst das jetzt?

Für die Industrie ist wichtig, dass der aus Stärke gewonnene Zucker billiger ist als der aus Zuckerrohr. Das ist für die private Küche nicht so relevant. Hingegen der letzte Absatz oben sehr wohl:

Die Siruparten verhindern die Kristallisation des Zuckers. Daher verwende ich den Invertzucker auch dann, wenn Glukosesirup im Rezept steht.

Zutaten (für ca. 250-300 ml Sirup)

200 ml Wasser
250 g Kristallzucker
½ TL Zitronensäure
wenig Natron (nicht einmal ½ TL)

Herstellung (Dauer: ca. ½ h)

Für die kleine Menge genügt eine Stielkasserolle mit 16 cm Durchmesser.

Den Zucker und die Zitronensäure im Wasser auflösen, dabei langsam erwärmen und zum Kochen bringen. Wenn das zu schnell geht, noch etwas kaltes Wasser dazugeben und wieder langsam zum Kochen bringen.

Gemächlich weiter kochen bis 109°C. Die ganze Prozedur soll gut 20 Minuten bis ½ Stunde dauern.

Die Energiezufuhr stoppen und ein wenig Natron in die Flüssigkeit geben, um die überschüssige Zitronensäure zu neutralisieren. Umrühren. Das schäumt zuerst ziemlich stark und klärt sich dann wieder. Ein wenig abkühlen lassen und in ein Marmeladeglas füllen (hält sich im Kühlschrank monatelang). Die ursprünglich wasserklare Flüssigkeit ist nun gelblich geworden, schmeckt süß und ein wenig säuerlich, was für Eis und kandierte Früchte durchaus angenehm ist.

