



Milchzucker

Kaymak Şekeri



½ kg Milch (2 ½ Gläser)
2 ½ Gläser Zucker
1 EL Puderzucker

- # In einen Stahl- oder Emailletopf kalte Milch und Zucker einfüllen, den Zucker durch umrühren in der Milch auflösen.
- # Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren das überlaufen verhindern.
- # Sobald es anfängt zu kochen den Herd auf die niedrigste Stufe runterschalten.
- # Weiterhin unter ständigem Umrühren eine puddingähnliche Konsistenz erstellen.
- # Auf diese Weise geht man von der Überkochphase in die Härtingsphase über.
- # In dieser Phase hört man Zischgräusche. Dies bedeutet, dass die Kandierung fertig ist.
- # Vom Herd nehmen und kurz warten bis es leicht abgekühlt ist, wenn es lauwarm geworden ist mit einem Holzlöffel sehr schnell umrühren, so dass eine weisse Farbe erhält.
- # Auf eine ebene Arbeitsfläche Puderzucker streuen.
- # Die Kandierung auf der Puderzuckerfläche ca. 1 cm dick ausbreiten.
- # Nach dem aushärten mit dem Messer quadratisch zuschneiden und in eine Zuckerdose legen.

Tipp: Während dem Kochvorgang besteht die Gefahr des Überlaufens und deshalb sollte stets von unten nach oben umgerührt werden.