

# Bastelanleitung

## Zuckerstab

Mäckis Werkstatt



### Für deinen eigenen Zuckerstab brauchst du:

- Zucker
- Schaschlikspieße (1 je Zuckerstab)
- leere Marmeladengläser (1 je Zuckerstab)
- Wäscheklammern (3-4 pro Zuckerstab)
- evtl. Lebensmittelfarbe
- evtl. Holzperlen
- einen kleinen Topf, Brettchen oder Teller, Herd und Wasser



### Achtung:

Trocknungszeit mindestens 1 Woche!

**Nur unter Aufsicht eines  
Erwachsenen arbeiten!**

## So wird es gemacht:

**1.**

Gib etwas Zucker auf ein Brettchen oder einen flachen Teller.  
Befeuchte die unteren 10 cm des Schaschlikspießes.  
Nimm die Seite ohne Spitze.  
Rolle diese Seite im Zucker.



**2.**

Lasse den Spieß vollständig trocknen.  
Das kann ein paar Stunden dauern.



**3.**

Miss drei halbe Gläser Zucker und ein halbes Glas Wasser ab.



**4.**

Gib alles in einen Topf und erhitze das Gemisch.



## 5.

Lasse das Gemisch so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

### **Achtung:**

die Flüssigkeit ist sehr heiß!



## 6.

Gieße das Gemisch in die Marmeladengläser und hänge je einen Spieß in ein Glas. Nutze die Wäscheklammern als Halterung. Achte darauf, dass die Stäbe nicht den Boden oder die Wände berühren.

### **Achtung:**

die Flüssigkeit ist sehr heiß!



## 7.

Wenn du einen farbigen Zuckerstab haben möchtest, gib etwas Lebensmittelfarbe in ein Glas. Du musst nicht umrühren.

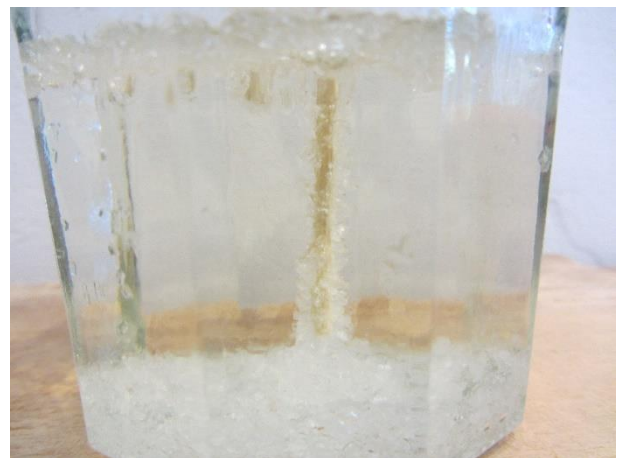


## 8.

Warte ungefähr eine Woche.

### **Tipp:**

Schaue dir im Laufe der Zeit immer wieder an, was mit dem Zuckergemisch passiert.



**9.**

Wenn sich genügend Kristalle um den Spieß gebildet haben, hole ihn vorsichtig aus dem Glas heraus.

Wenn er sich nicht gut löst, musst du ein wenig ans Glas klopfen.



**10.**

Wenn du möchtest, kannst du auf die Seite mit der Spitze eine kleine Holzkugel setzen.



**11.**

Fertig ist dein Zuckerstab.



© LWL-Freilichtmuseum Hagen