



Zuckerrübensirup aus der Zuckerrübe

Durch das Reiben der Zuckerrübe werden die Zellen der Rübe zerstört. Im heißen Wasser wird der in den Zellen gespeicherte Zucker und andere Stoffe gelöst. Der hohe Zuckergehalt wird bei einer Geschmacksprobe deutlich. Wird jetzt die zuckerhaltige Lösung erhitzt, so verdampft nach und nach das Wasser und zurück bleibt der dunkel gefärbte und zähe Zuckerrübensirup.

