

JUGEND
RAUM
GEBEN!



Zuckerkristalle

Bist du bereit für einen Geduldstest?
Dann ist diese Herausforderung genau die richtige für dich: Kristalle züchten!
Das geht ganz einfach mit Wasser, Zucker und Lebensmittelfarbe.

Und das Coolste: sie sind sogar essbar!

Eine Info vorab:

Kristalle züchten klappt nicht immer, vor allem aber braucht es Zeit. Aber die haben wir doch momentan alle oder?

Achtung: Der Zucker im Rezept wird sehr heiß werden und du kannst dich ganz böse verbrennen. Bitte am Besten einen Elternteil um Hilfe!

Du brauchst: (für 3-5 Kristalle)

- 3 Tassen Zucker
- 1 Tasse Wasser
- Lebensmittelfarbe
- Alufolie
- Kochtopf und Löffel
- 3-5 kleine Schüsseln

Wenn du die fertigen Kristalle mit Schokolade umhüllen willst:

- 100 g Vollmilchschokolade/Kuvertüre
- Glas und Löffel

Kleide deine Schälchen mit Alufolie aus. Dann gibst du Zucker und Wasser in einen Topf und erhitzt das Ganze unter Rühren bis es kocht. Rühre so lange weiter bis die Zuckerlösung ganz klar geworden ist. Den Test machst du am Besten mit einem Löffel. Ist die Flüssigkeit durchsichtig ohne erkennbaren Zucker auf dem Löffel, dann kannst du den Topf vom Herd nehmen.

Füge nun unter Rühren einige Spritzer Lebensmittelfarbe hinzu. Du kannst ruhig etwas mehr Farbe verwenden, dann funkeln die Kristalle später umso kräftiger.

Gieße nun ganz vorsichtig die Lösung in die Schüsseln. Nicht zu voll, höchstens die Hälfte der Schüssel sollte bedeckt sein. (ansonsten musst du mehrere Wochen warten) Je mehr Kristalle du ansetzt, desto wahrscheinlicher ist am Ende ein schöner funkeln Kristall dabei!

Decke die Schüsseln nun auch noch mit Alufolie ab und lege ein Geschirrtuch drüber. Jetzt ist deine Geduld gefragt: Es kann eine Woche dauern oder aber auch mehrere Wochen bis deine Kristalle vollständig kristallisiert sind. Sieh am Besten alle paar Tage vorsichtig unter die Folie.



Wenn die Lösung vollständig kristallisiert ist, nehme die Kristalle mitsamt der Alufolie aus der Schale und stelle sie für einen Tag zum Abtropfen kopfüber auf ein Glas. Löse dann die Alufolie und warte erneut einen halben Tag bis die Kristalle wirklich ausgehärtet sind.

Jetzt kannst du, wenn du magst, die Schokolade in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle (ca. 1 Minute bei 600 Watt) schmelzen. Stelle deine Kristalle wieder auf ein Glas und bestreibe sie vorsichtig mit der Schokolade. Trocknen lassen und endlich fertig!

Meine Kristalle haben wirklich sehr lange benötigt. Ich habe sie insgesamt 5 Wochen wachsen lassen. Das lag aber wahrscheinlich daran, dass ich die Zuckerlösung nicht lange genug erhitzt hatte!

Also achte darauf, dass der Zucker im Wasser wirklich vollständig gelöst ist.

Viel Erfolg beim Kristalle züchten wünscht Celina!



Eine weitere Variante mit Zuckerkristallen am Stiel findet ihr hier:

<https://www.simplyscience.ch/kids-experimente-luft-wasser/articles/ein-suesses-experiment-zuckerkristalle-am-stiel.html>