

*Zutaten*

250g Zucker  
- davon 125g weißer Zucker  
- und 125g Rohrzucker

250ml Wasser  
1 Sternanis, ganz  
2 Piementkörner  
1/4 Stange Zimt

Den Zucker mit dem Wasser und den Gewürzen in einem Topf aufsetzen, langsam zum Kochen bringen und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Masse im Topf abkühlen lassen. Danach die Gewürze entfernen, ggf. mit einem Sieb, und abfüllen. Ergibt ca. 375ml Läuterzucker.

Die Anteile können anteilig hoch und runter portioniert werden, um die gewünschte Menge zu erhalten.

*ingredients:*

*250g sugar*  
*- 125g white sugar*  
*-125g cane sugar*

*250ml water*  
*1 star anise, whole*  
*2 allspice seeds*  
*1/4 stick of cinnamon*

*Put the sugar with the water and the spices in a pot, bring it slowly to the boil and let it simmer for 5 minutes on a low flame. Let the mixture cool down in the pot. Then remove the spices, if necessary using a sieve, and pour off. Produces approx. 375ml curing sugar.*

*The portions can be portioned proportionally up and down to obtain the desired quantity.*