

Rezept

Drink mit Zuckerwatte Sweet Dream

Ein Rezept von Drink mit Zuckerwatte Sweet Dream, am 04.06.2023

Zutaten

ca. 2 EL Zucker

ein paar Tropfen Lebensmittelaroma (nach Belieben)

Außerdem:

Zuckerwattemaschine

ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

600 ml eiskaltes Mineralwasser mit Limettenaroma (z. B. Perrier »Lime«, ersatzweise alkoholfreier Sekt)

6 lange Holzstiele

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Drinks (à ca. 100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal, 5 g KH

Zubereitung

1. Nach Belieben den Zucker mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe und -aroma einfärben und aromatisieren. Die Zuckerwattemaschine einschalten und erhitzen. Die Maschine ausschalten. In die Mitte der Öffnung 1 EL Zucker geben (Bild 1), die Maschine wieder einschalten (Bedienungsanleitung beachten!).
2. Nach kurzer Wartezeit beginnt der Zucker zu schmelzen und es entstehen watteartige weiße Zuckerfäden. Jetzt nacheinander die Holzstiele in die Wanne der Maschine halten, damit am Rand entlangfahren und zugleich die Stäbchen drehen, um die Zuckerfäden aufzuwickeln. Dabei darauf achten, dass möglichst an einem Stielende ein kleiner »Zuckerwatteballon« entsteht (Bild 2), der ins Glas passt. Bei Bedarf Zucker nachfüllen.
3. Die »Zuckerwatteballons« vorsichtig von den Stielen lösen, eventuell mit der Schere abschneiden oder mit den Fingern abzapfen (Bild 3) und auf Gläser (sehr schön sehen Champagnerschalen aus) verteilen.
4. Die Gläser mit der Zuckerwatte servieren. Mineralwasser mit Limettenaroma erst aufgießen, wenn der Sweet Dream getrunken werden soll, da sich die Zuckerwatte sofort auflöst.