

ZUTAT

Rohzucker



Brauner Rohzucker wird durch Auskristallisieren aus gereinigtem Zuckersaft hergestellt. Die braune Farbe verleihen ihm die noch am Zuckersirup anhaftenden Melassereste; diese verstärken das Aroma, was ihn besonders geeignet macht für Gebäck aus dunklen Mehlsorten, Lebkuchen und andere stark gewürzhaltige Spezialitäten. Sein aromatischer Geschmack wird zudem zum Süßen von Getränken wie Glühwein, Punsch, Tee oder Kaffee geschätzt. In England ist er deshalb unter der Bezeichnung "Coffee Sugar" (Kaffeezucker) bekannt. Brauner Zucker wird des Weiteren für Desserts verwendet, welche am Schluss mit Zucker bestreut werden, zum Beispiel für Fruchtsalate oder Gratins.

Brauner Zucker enthält etwas mehr Mineralstoffe als weisser Zucker, insbesondere Kalium. Die Mengen sind jedoch so gering, dass es aus gesundheitlicher Sicht keinen Unterschied macht, ob man weissen oder braunen Zucker wählt.