

## KLEINE ZUCKER-HERZEN

Selbstgemachte Zuckerwürfel in hübscher Form!



### Zutaten

200 g	Diamant Feinster Zucker
1 TL	Wasser
	Lebensmittelfarbe (z. B. rot oder pink)
	Kleine Herz-Silikonformen oder Herz-Keksausstecher (ca. 2 x 2 cm)

### Zubereitung

- 1.** Diamant Zucker in eine Schüssel geben. Wasser mit etwas Lebensmittelfarbe im gewünschten Farbton einfärben und gut mit dem Zucker vermischen. Die Konsistenz sollte in etwa sein wie feuchter Sand.
- 2.** Zucker in die Formen geben und fest andrücken. Wenn ein Keksausstecher verwendet wird, diesen auf ein Backpapier legen, Zucker von oben fest hineindrücken und dann die Form vorsichtig entfernen. Weitere Herzen auf diese Weise formen.
- 3.** Mindestens über Nacht trocknen lassen.
- 4.** Vorsichtig aus den Formen lösen.
- 5.** Die Zucker-Herzen sind ideal, um Tee oder Kaffee auf besondere Weise zu süßen.
- 6.** Tipp: Für Herzen in verschiedenen Rosatönen zunächst die Masse dunkelrosa einfärben und einige Herzen formen. Dann zusätzlichen Zucker und wenige Tropfen Wasser hinzufügen, sodass ein hellerer Farbton entsteht und wie beschrieben fortfahren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.