Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Basics / Glutenfrei / super schnell / Vegan /

DIY Brown Sugar

Bei einem unserer Urlaube in den USA habe ich den sogenannten ‘Brown Sugar’ kennengelernt. In unserem Hotel nahm man es mit dem Frühstück nicht all zu wichtig und so hatte man die Auswahl zwischen Toast und Butter oder Oatmeal (Haferfrei) mit einem komisch feucht-klebrigen Zucker. Da ich ein großer Freund von einem leckeren Oatmeal bin, war ich trotz der mikrigen Auswahl am Hotelbuffet ganz zufrieden. Und dieser klebrige Zucker machte das Oatmeal zu etwas ganz Besonderen. Er wurde sofort flüssig und schmeckte herrlich nach Karamell.
Ich musste natürlich sofort in den Supermarkt um die Ecke, um diesen Zucker zu kaufen. Ganze 3 kg habe ich mit nach Deutschland geschleppt. Er ist eigentlich ständig im Gebrauch. Ich finde, der Karamellgeschmack macht viele Backwaren gleich noch etwas mehr besonders. In Berlin habe ich dann nach langer Suche einen kleinen Laden gefunden, der diesen Zucker verkauft (dort nennt er sich Muscuvado-Zucker). Da aber nicht jeder in Berlin wohnt und ich keine Empfehlung geben kann, wo man diesen Zucker sonst noch bekommen kann, habe ich etwas nachgeforscht. Was macht diesen Zucker denn eigentlich so besonders? Und warum ist er so feucht? Ich habe herausgefunden, dass Brown Sugar aus Rohrzucker mit einem kleinen Melasseanteil (Zuckersirup) besteht. In den Fotos ist der Zucker sehr grobkörnig, ich empfehle aber einen feinkörnigen Rohrzucker zu nehmen, weil der sich dann leichter auflöst. In meinen Apfel-Zimt-Muffins darf der Zucker genauso wenig fehlen, wie in Schokoladen-Doughnuts. Und ich finde es ist auch ein schönes Mitbringsel für alle Backfreunde.

Zutaten

- 200 gr - Rohrzucker
- 1 EL - Melasse

Zubereitung:

Den Zucker mit der Melasse gut verrühren und in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia