

**Kastor- oder Griesszucker**

Besonders feinkörniger Kristallzucker. Wird vor allem für erstklassige Pâtisserie- und Konditoreiwaren verwendet.

**Kristallzucker**

Der gebräuchlichste weisse Streuzucker, je nach Grösse der Kristalle grob-, mittel- oder feinkörnig.

**Rohzucker**

Zwischenerzeugnis bei der Herstellung von Rohr- und Rübenzucker. Braun, weil an den Kristallen noch Melasse haftet. Nicht gesünder als weisser Haushaltszucker.

**Gelierzucker**

Aus Kristallzucker, Apfelpektin und Zitronensäure. Mit Gelierzucker muss die Konfitüre weniger lang kochen, dadurch bleiben Farbe und Aroma von Früchten besser erhalten.

**Vollrohrzucker**

Nicht raffinierter Zucker aus dem eingedickten, getrockneten Saft des Zuckerrohrs. Enthält Mineralstoffe, aber auch Schmutzpartikel.

**Fruchtzucker (Fruktose)**

Kommt in süssen Früchten vor. Ist Bestandteil vieler Zuckerverbindungen, auch des Haushaltszuckers. Ersatz für Diabetiker, weil er im Körper nur zu geringer Ausschüttung von Insulin führt.

**Hagelzucker**

Ein grobkörniger Zucker, dessen Körner aus vielen kleinen Kristallen bestehen. Dient hauptsächlich zum Verzieren von Gebäck.

**Puderzucker**

Staubfein gemahlener Weisszucker, schnell löslich. Für Gebäck, Desserts, Caramel, für Guss und Glasur und zum Bestäuben von Kuchen zu verwenden.

**Milchzucker (Laktose)**

Besteht aus Glukose und Galaktose. Kommt in der Milch vor. Wird in isolierter Form häufig als Tablettengrundlage verwendet.

**Traubenzucker (Glukose)**

Bestandteil des Haushaltszuckers und des Milchzuckers. Gelangt sofort in den Blutkreislauf. Der Anteil Glukose im Blut ist der Blutzuckerspiegel.

**Würfelzucker**

Würfelzucker wird aus angefeuchteten Zuckerkristallen in Form gepresst. Ein Stück wiegt in der Regel 2,5 Gramm und enthält 10 Kalorien.

**Kandiszucker**

Wird aus reinen Zuckerlösungen durch langsames Auskristallisieren gewonnen. Beim braunen Kandis wird caramelisierter Zucker zugesetzt.

**Blockzucker**

Block von konzentriertem Zucker. Ist in der asiatischen Küche beliebt, wird aber auch für Desserts und Tee verwendet.

**Zuckerstock**

Reiner Weisszucker, in Kegelform gepresst. Die Spitze bleibt länger feucht und wird deshalb nach dem Trocknen härter. Für Getränke wie Feuerzangenbowle.