Willkommen im Werk

Rain

2 Begrüßung
3 Das Werk in Zahlen
4 Die Kampagne
5 Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum
6 Anbaugebiet, Partnerschaft Rübenanbauer und Südzucker
7 Nachhaltigkeit
8 Unser Rohstoff: die Zuckerrübe
10 Die Zuckergewinnung
12 Zuckervielfalt
14 Die Südzucker–Gruppe
16 Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa
18 Wissenswertes rund um Zucker
19 Gut beraten mit Susi Südzucker
20 Kontakt

SÜDZUCKER

Rain

Liebe Besucherinnen und Besucher,
herzlich willkommen im Werk Rain! Das Werk ist seit 1957 in Betrieb. Damit blickt es bereits auf eine Historie von über 60 Jahren mit vielen Errungenschaften zurück. Im Verlauf der letzten Jahrzehnte haben wir es beispielsweise geschafft, die tägliche Rübenverarbeitung um das 5-fache zu steigern. Heute haben wir für über 100.000 Tonnen Zucker in den sieben Silos des Werkes Platz. Das siebte Silo mit einer Kapazität von 55.000 Tonnen ist seit Herbst 2011 einsatzbereit. Teile dieses Stahlzylinders stammen von einem Silo aus der ehemaligen Fabrik Regensburg, die hier in Rain im Sinne der Nachhaltigkeit wiederverwertet wurden. Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei, einen Blick hinter die Kulissen einer modernen Zuckerfabrik zu werfen.

Ihr Wolfgang Vogl,
Leiter der Werke Rain und Plattling

Im Überblick: das Werk Rain in Zahlen

In Betrieb seit:	1957
Jährl. Rübenverarbeitungsmenge:	1,3 bis 1,6 Millionen Tonnen
Jährl. erzeugter Zucker:	200.000 bis 250.000 Tonnen
Rohstofflieferant:	ca. 2.500 Landwirte
Anzahl Mitarbeiter:	ca. 240
Kampagnedauer:	ca. 120 Tage
Lagerkapazität:	mehr als 100.000 Tonnen

Die Kampagne im Werk Rain

Während der Kampagne von September bis Januar arbeitet die Fabrik ohne Unterbrechung im 24-Stunden-Betrieb. Pro Tag werden mehrere Tausend Tonnen Rüben angeliefert und verarbeitet. In weniger als 2 Sekunden wird in einer mittleren Kampagne Zucker für den Jahresbedarf eines Bundesbürgers erzeugt. Die jährliche Produktion des Werks reicht aus, den Bedarf von 4–5 Millionen Verbrauchern zu decken.

„Der Standort Rain im Grenzgebiet zwischen Schwaben und Oberbayern sowie seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen in der Region für Innovation und Leistung. Das Werk Rain ist das südlichste Werk der Südzucker AG in Deutschland und befindet sich in einem der besten Anbaugebiete für Zuckerrüben. Spezialisiert ist der Standort auf Invertzuckersirup 72,7/67, Gelierzucker und Kleinpackungen. Pro Jahr werden hier rund 90 Millionen Packungen für den Einzelhandel abgepackt, palettiert und versandt."

Dr. Wolfgang Bock, Betriebsleiter Werk Rain

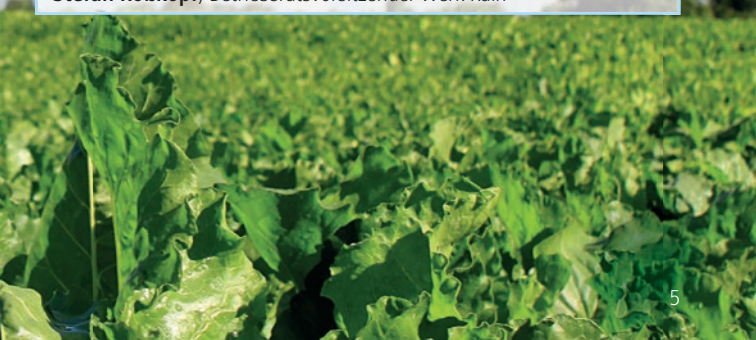
Forschung

Neben den Anlagen zur Herstellung von Zucker hat das Justus-von-Liebig-Labor seinen Sitz auf dem Werksgelände. Je nach Jahreszeit befasst es sich mit Bodenanalytik und der Untersuchung von Pflanzenkrankheiten. Hier werden pro Jahr rund 50.000 Bodenproben zur Erstellung von Düngeempfehlungen analysiert und 4.000 Untersuchungen auf Pflanzenkrankheiten durchgeführt.

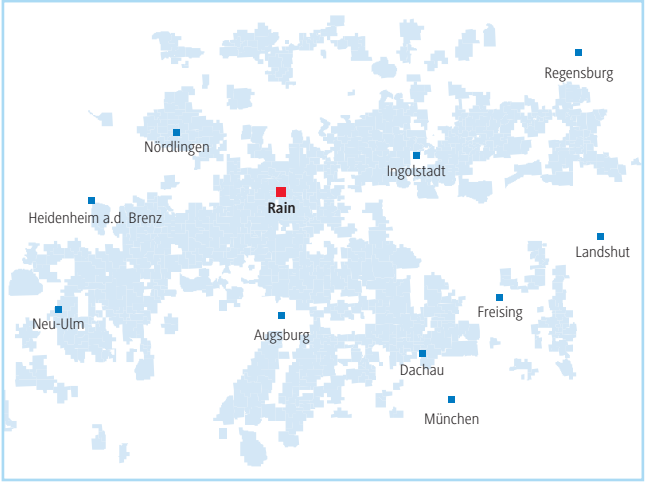
Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum

Südzucker trägt als Wirtschaftsfaktor seit über 175 Jahren, unter unterschiedlichsten zuckerpolitischen Rahmenbedingungen, verantwortlich und verlässlich zur Wertschöpfung und zur Beschäftigung in den ländlichen Regionen bei. Eine Studie des WifOR-Instituts der Technischen Universität Darmstadt aus dem Jahr 2016 kommt unter anderem zu folgendem Ergebnis: Das Zuckergeschäft der Südzucker ist ein starker Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum. Die Bedeutung jeder einzelnen Zuckerfabrik der Südzucker für die jeweilige Region ist enorm: Beispielsweise generiert jeder Arbeitsplatz der Zuckerfabrik Rain fast 11 Arbeitsplätze in anderen Wirtschaftsbereichen.

„Wenn Anfang September die weithin sichtbare weiße Wasserdampffahne über Rain emporsteigt, und somit die alljährliche Kampagne einläutet, wird die Verarbeitung von der Rübe bis Zucker in all seinen Varianten deutlich. Das Werk Rain gilt mit seinen hochqualifizierten Mitarbeitern und Auszubildenden als wichtiger Arbeitgeber für die wirtschaftliche Entwicklung in unserer Region. Hochmoderne Produktionsanlagen und ausgereifte Abläufe setzen Pflichtbewusstsein, fundiertes Wissen, Zuverlässigkeit aber auch Teamfähigkeit voraus. Deshalb liegt uns die qualifizierte Ausbildung in einem breiten Berufsspektrum junger Menschen, welche fachliche Grundlagen, soziale und zwischenmenschliche Kompetenzen vermittelt, sehr am Herzen. Auch in der Zeit nach der Ausbildung bis zum Renteneintritt steht das Wohl unserer Mitarbeiter an erster Stelle. Ich wünsche Ihnen viel Freude den Standort Rain kennenzulernen, aber auch, dass Sie viel Wissenswertes über das Multitalent Zuckerrübe erfahren."
Stefan Roßkopf, Betriebsratsvorsitzender Werk Rain



Anbaugebiet Werk Rain

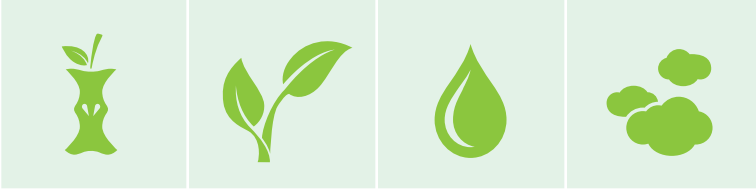


Das Anbaugebiet umfasst die Gebiete Schwaben, Oberbayern und Teile von Württemberg.

Partnerschaft Rübenanbauer und Südzucker

Die Südzucker-Gruppe stützt sich auf die enge Verbindung zur Landwirtschaft. Rund 2.500 Landwirte bauen Zuckerrüben für das Werk Rain an. Anbau und Bezahlung der Rüben sind vertraglich geregelt. Südzucker und die Landwirte arbeiten unter anderem in den Bereichen Rübenanbau und Rübenlogistik partnerschaftlich zusammen, um so die Versorgung der Fabriken mit dem Rohstoff Rübe in bestmöglicher Qualität und zur richtigen Zeit zu sichern.

Rübenanbauer und Zuckerindustrie brauchen verlässliche und stabile Rahmenbedingungen, um nachhaltig Rüben erzeugen und den europäischen Verbrauchern das Grundnahrungsmittel Zucker in verlässlicher Qualität zur Verfügung stellen zu können.



Nachhaltige Zuckerproduktion

Kern unseres Geschäftsmodells ist die Verarbeitung agrarischer Rohstoffe zu hochwertigen Produkten. Zur mittel- und langfristigen Erhaltung der wirtschaftlichen Grundlage des Unternehmens ist es essenziell, die Verfügbarkeit dieser Rohstoffe dauerhaft zu sichern. In diesem Bewusstsein ist das Prinzip der Nachhaltigkeit traditionell ein fester und gelebter Bestandteil der Unternehmensstrategie in der gesamten Südzucker-Gruppe.

In unseren Zuckerfabriken achten wir besonders auf folgende Aspekte*:

- Beschaffung agrarischer Rohstoffe:
  - Agrarische Rohstoffe aus dem Umkreis der Zuckerfabrik
  - Umweltgerechte Landbewirtschaftung und Förderung von Biodiversität durch Erweiterung der Fruchtfolge, Zwischenfruchtanbau, Leguminosenanbau, Anlage von Blühstreifen etc.
  - Reduktion der Düngung durch gezielten Düngemitteleinsatz auf der Grundlage von Bodenuntersuchungen zur Zuckerrübe
  - Landwirtschaftliche Forschung und Beratung für den Zuckerrübenanbau

- Umwelt- und Energiebelange in der Produktion:
  - Minimierung des Ressourcenbedarfs
  - Effiziente Produktionsprozesse und moderne Energiezentralen bei der Produktion (z. B. Kraft-Wärme-Kopplung)
  - Nachhaltige Nutzung von Wasser: Die Zuckerrübe besteht zu 75 Prozent aus Wasser, Verwendung dieses Wassers für die Wäsche der Zuckerrüben und Extraktion des Zuckers aus den Rübenschnitzeln
  - Abfallvermeidung durch nahezu vollständige Verarbeitung der eingesetzten Rohstoffe zu Lebens- und Futtermitteln, Rohstoffen für die Fermentationsindustrie sowie Düngemitteln

- Produktverantwortung und Qualität
  - Nutzung von Qualitätsmanagement-Systemen
  - Regelmäßige Überprüfung und Zertifizierung von Produktionsstätten

* *Ausführliche Informationen zu Nachhaltigkeitsthemen finden Sie im aktuellen Geschäftsbericht der Südzucker-Gruppe.*

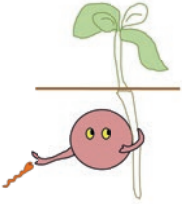
Unser Rohstoff: die Zuckerrübe

Kraftwerk Rübe

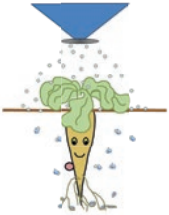
Zucker entsteht in vielen Pflanzen und auch in Früchten auf natürlichem Wege. Aus dem Wasser, das die Pflanzen aus dem Erdboden aufnehmen, und dem Kohlendioxid in der Luft wird unter Einwirkung der Energie des Sonnenlichts und mit Hilfe des Blattgrüns das Kohlenhydrat Zucker gebildet. Dabei entsteht als Nebenprodukt Sauerstoff, der an die Luft abgegeben wird. Dieser Vorgang heißt Fotosynthese. Der in den Blättern auf natürliche Weise gebildete Zucker wandert in alle anderen Pflanzenorgane und wird dort für das Wachstum genutzt oder als Energiereserve im Wurzelkörper gespeichert. In der Zuckerfabrik wird dieser Zucker gewonnen, indem er von den übrigen Pflanzenbestandteilen getrennt und anschließend auskristallisiert wird: Zucker ist also ein reines Naturprodukt.

Die Rübe im Laufe des Jahres

März | April | Mai



Aussaat
Die Hüllschicht um die Rübensamen schützt den Keimling vor Schädlingen.

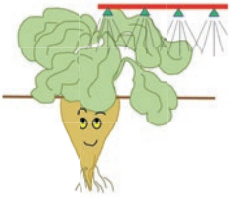


Düngung
Eine gute Nährstoffversorgung, angepasst an den jeweiligen Standort, gibt der Rübe Kraft.

Unkrautbekämpfung
Damit die jungen Rübenpflanzen ausreichend Licht und Wasser zum Wachsen haben, gilt: möglichst früh die Unkräuter beseitigen.

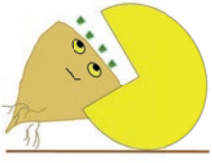
Ein süßes Früchtchen: der Zuckergehalt der Rübe
Die Zuckerrübe besteht zu 75 Prozent aus Wasser und zu 25 Prozent aus Trockensubstanz, hauptsächlich Zucker. Im Durchschnitt liegt ihr Zuckergehalt bei rund 18 Prozent. Je nach Wachstumsbedingungen kann er von unter 15 bis über 23 Prozent schwanken. Zum Vergleich: Zuckerrohr hat einen Zuckergehalt von 11 bis 16 Prozent.

Juni/Juli



Kontrolle der Blattkrankheiten
Das Blatt muss gesund gehalten werden. Denn hier arbeitet das Kraftwerk der Zuckerrübe und produziert aus Kohlendioxid und Wasser mit Hilfe der Sonnenenergie den wertvollen Zucker.

September

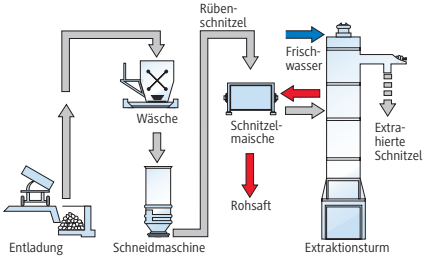


Ernte
Das Samenkorn hat sich zu einer Rübe von circa einem Kilogramm entwickelt. Nach der schonenden Ernte geht es ab in die Fabrik.

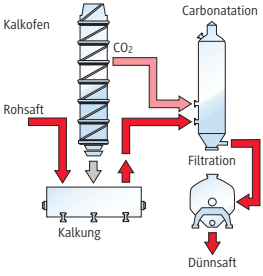
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

Der Zuckerrübenanbau in Deutschland hat Tradition. Seit über 200 Jahren werden hier Zuckerrüben angebaut und daraus Zucker gewonnen. Doch seither hat sich vieles verändert: So mussten zum Beispiel 1836 noch 20 Kilogramm Rüben verarbeitet werden, um ein Kilogramm Zucker zu gewinnen. Heute braucht man dafür nur noch etwa sieben Kilogramm.

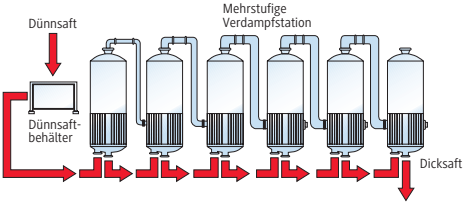
Vom Feld bis in die Zuckerpackung: die Stationen der Zuckergewinnung
Mit der Rübenernte im September beginnt die so genannte Kampagne. Von jeder angelieferten Fuhre Zuckerrüben werden Proben genommen und auf Zuckergehalt sowie weitere wichtige Inhaltsstoffe untersucht. Zudem wird festgestellt, wie viel Ackererde den Rüben anhaftet. Nach dieser Analyse richten sich auch der Preis der Rüben und die Anbauberatung. Durch Abkippen oder einen Wasserstrahl werden die Rüben entladen und nach gründlichem Waschen direkt zur Verarbeitung oder in das Lager befördert.



Saftgewinnung
Die Rüben werden zu Schnitzeln zerkleinert, in der Schnitzelmaische vorgewärmt und in den Extraktionsturm befördert. In 70 Grad Celsius heißem Wasser löst sich der Zucker aus den Rübenzellen. Es entsteht der Rohsaft. Die ausgelaugten Rübenschnitzel werden durch Pressen und Heißluft getrocknet.

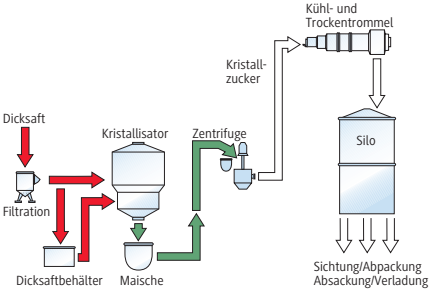


Saftreinigung
Im Kalkofen werden die natürlichen Stoffe Kalk und Kohlensäure gewonnen, die dem Rohsaft nacheinander zugesetzt werden, um die Nichtzuckerstoffe zu binden und auszufällen. Übrig bleibt klarer Dünnsaft mit rund 16 Prozent Zuckergehalt.



Safteindampfung
Der Dünnsaft wird in mehreren Stufen durch Erhitzen eingedickt, bis ein goldbrauner Dicksaft mit rund 67 Prozent Zuckergehalt entsteht.

Kristallisation
Der Dicksaft wird „gekocht", bis sich Kristalle bilden. Sie leuchten goldgelb, weil sie mit Sirup überzogen sind. Durch das Schleudern in Zentrifugen trennt sich der Sirup von den Kristallen. Die letzten Sirupreste werden mit heißem Wasser weggespült. Was dann zurückbleibt, sind die glasklaren Zuckerkristalle, in denen sich das Licht schneeweiß bricht. Weitere Kristallisationsschritte folgen. Durch Auflösen des dabei gewonnenen Zuckers entsteht die Raffinade: Zucker von höchster Reinheit.



Weiterverarbeitung
Der fertige Zucker wird getrocknet, gekühlt und in Zuckersilos gelagert. Aus den Silos wird der Zucker entnommen und weiterverarbeitet bzw. abgepackt. Knapp 90 Prozent des Zuckers werden zur Herstellung von Süßwaren, Getränken, Backwaren etc. an die weiterverarbeitende Industrie geliefert, etwas mehr als 10 Prozent des Zuckers zu den verschiedenen Sorten des Haushaltszuckersortiments verarbeitet und abgepackt.

Verwertung der Nebenprodukte
Die bei der Zuckergewinnung erzeugten Nebenprodukte werden in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt: Die gepressten Rübenschnitzel werden an das Vieh verfüttert; Melasse zur Anreicherung von Schnitzeln sowie für die Hefe- oder Mischfutterindustrie verwendet. Carbokalk, der bei der Saftreinigung anfällt, ist ein ausgezeichneter Dünger. Die abgewaschene Erde wird aufbereitet.

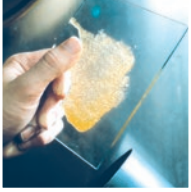
Zuckersorten aus Rain

Der in Rain produzierte Zucker wird lose in Silofahrzeugen und in Big Bags ausgeliefert. Zudem erzeugt das Werk Fein Zucker im 1-Kilogramm-Paket, Gelier Zucker 3plus1 und 2plus1 im 500-Gramm-Paket sowie Invertzuckersirup 72,7/67.

Invertzuckersirup 72,7/67 *Weißzucker*

Bei der Zuckergewinnung in Rain werden außerdem die wertvollen Nebenprodukte Futtermittel, Melasse und Carbokalk erzeugt.

Pressschnitzel *Melasse* *Melasseschnitzelpellets* *Carbokalk*



Unser Gesamtsortiment

Süße Vielfalt für den Haushalt

Ob zum Backen, Einmachen, Kochen oder einfach zum Süßen von Speisen und Getränken – Südzucker bietet eine Vielfalt von Zuckersorten an: Das Backsortiment beinhaltet unter anderem Feinsten Back Zucker, Puder Zucker, Hagel Zucker und Braunen Zucker. Die verschiedenen Gelierzuckersorten sind praktische Helfer beim Kochen von Konfitüre, Brotaufstrichen und Co. Außerdem gibt es Fein Zucker und Feinsten Zucker, Würfel Zucker, Glücks Zucker sowie die beliebten Zucker Sticks und diverse Kandisprodukte zum Verfeinern einer guten Tasse Tee. Abgerundet wird das Sortiment durch weitere Spezialitäten, wie beispielsweise den Zucker Hut.

Spezialitäten für Weiterverarbeiter

Für die weiterverarbeitende Industrie stellt Südzucker ein breites Sortiment an maßgeschneiderten Produkten zur Verfügung: Neben kristallinen gehören dazu auch flüssige Sondersorten, die hauptsächlich bei der Getränkeindustrie und der milchverarbeitenden Industrie zum Einsatz kommen. Die direkt verpressbaren Zucker für pharmazeutische Anwendungen aus dem breiten Südzucker Compri-Sortiment sind ein geeigneter Trägerstoff für arzneimitteltechnische Rezepturen und Anwendungen.

Bienenfutter von Südzucker

Unser Bienenfuttersortiment auf Saccharosebasis deckt alle Futteranlässe von der Reizfütterung im Frühjahr über die Trachtlückenfütterung im Sommer bis zur Wintereinfütterung im September/ Oktober ab.

Die Südzucker–Gruppe

Die Südzucker AG wurde 1926 als Zusammenschluss von fünf Zuckergesellschaften gegründet. Ziel war es, der Zuckerproduktion im süddeutschen Raum eine Zukunftsperspektive zu geben. Durch weitere Fusionen, Beteiligungen, Akquisitionen und Firmengründungen entwickelte sich Südzucker vom ehemals regionalen Zuckerproduzenten zu einem der führenden europäischen, weltweit agierenden Zucker- und Lebensmittelunternehmen mit rund 19.200 Mitarbeitern und einem Umsatz von 6,8 Milliarden Euro.

Im traditionellen Zuckerbereich ist die Gruppe in Europa größter Anbieter von Zuckerprodukten mit 28 Zuckerfabriken und zwei Raffinerien von Frankreich im Westen über Belgien, Deutschland, Österreich bis hin zu den Ländern Polen, Tschechien, Slowakei, Rumänien, Ungarn, Bosnien-Herzegowina und Moldau im Osten. (→ Seite 16/17).

Das Segment Spezialitäten mit den Bereichen funktionelle Inhaltsstoffe für Lebensmittel und Futtermittel (BENEO), Tiefkühl-/Kühlprodukte (Freiberger), Portionsartikel (PortionPack Europe) und Stärke ist auf dynamischen Wachstumsmärkten tätig. Das Segment CropEnergies umfasst die Bioethanolaktivitäten in Deutschland, Belgien, Frankreich und Großbritannien. Mit dem Segment Frucht ist die Unternehmensgruppe weltweit tätig, im Bereich Fruchtzubereitungen Weltmarktführer und bei Fruchtsaftkonzentraten in Europa in führender Position.

Rohstofflieferant ist Hauptaktionär

Hauptgesellschafter der Südzucker AG sind die Rübenanbauer über die Süddeutsche Zuckerrübenverwertungs-Genossenschaft eG (SZVG) mit einem Anteil von rund 58 Prozent am Kapital. Der zweite Großaktionär, Zucker Invest GmbH, österreichische Anteilseigner der Raiffeisengruppe repräsentierend, hält rund 10 Prozent an der Südzucker AG. Im Streubesitz (Free Float) befinden sich 32 Prozent der Südzucker-Aktien.

Unsere Unternehmensstrategie

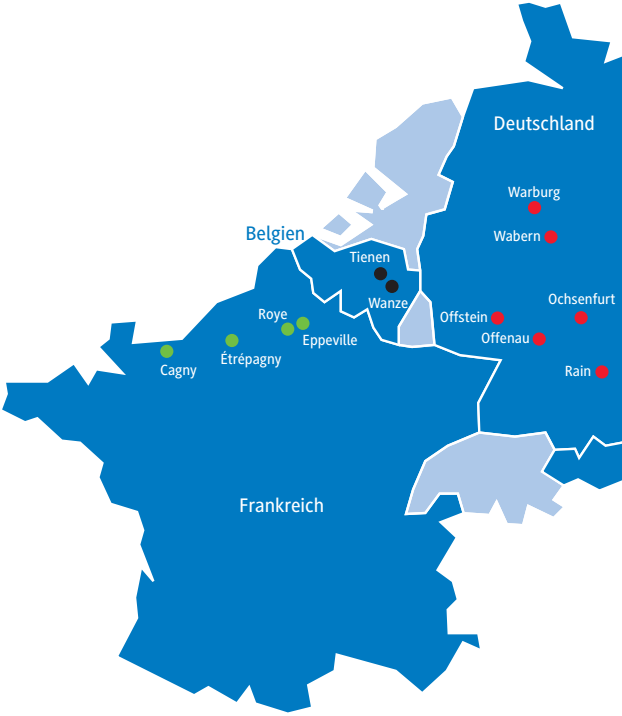
Unser Ziel ist es, profitabel zu wachsen und dabei unserer ökologischen und sozialen Verantwortung gerecht zu werden. Damit steigern wir den Unternehmenswert nachhaltig.

- Wir orientieren uns an globalen Megatrends.
- In unseren Geschäftsfeldern wollen wir unsere Position stärken.
- Wir legen den Fokus auf unsere Kernkompetenzen.
- Wir verfügen über ein diversifiziertes Portfolio und nutzen Synergien.
- Wir verfolgen eine solide Finanzierungsstrategie.
- Wir realisieren gezielte wertorientierte Investitionen.
- Nachhaltigkeit ist fester und gelebter Bestandteil unserer Unternehmensstrategie.
- Wir fördern und fordern unsere Mitarbeiter.

Unsere Leitlinien

- Wir wahren Integrität im Geschäftsverkehr.
- Wir produzieren sichere Produkte von hoher Qualität.
- Wir gehen verantwortungsvoll mit unserer Umwelt um.
- Wir schützen unsere Informationen.
- Wir kommunizieren vollständig, korrekt und klar.
- Wir behandeln unsere Mitarbeiter fair und respektvoll.

Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa



Zucker: europäischer Marktführer

In der Kampagne 2018 wurden in den Werken der Südzucker-Gruppe insgesamt 29,3 Millionen Tonnen Rüben verarbeitet. Einschließlich der Raffination von Rohrrohzucker betrug die Gesamtzuckererzeugung 4,7 Millionen Tonnen.

Stand: September 2019

- Südzucker
- AGRANA
- Saint Louis Sucre
- Raffinerie Tirlemontoise

Wissenswertes rund um Zucker – hätten Sie es gewusst?

- Für ein Kilogramm Zucker benötigt man circa sieben bis acht Rüben. Das entspricht in etwa einer Anbaufläche von einem Quadratmeter.
- Von der Rübe zum Zucker: Würde man die Zeit messen, bis aus der Rübe, die frisch vom Feld in die Fabrik geliefert wird, weiß schimmernde Zuckerkristalle geworden sind, käme man auf ein überraschendes Ergebnis: Es sind durchschnittlich weniger als acht Stunden.
- Zucker erscheint nur weiß; eigentlich sind die Zuckerkristalle farblos. Während des Gewinnungsverfahrens werden alle Stoffe, die eine Färbung verursachen könnten, ausgefällt. Die farblosen Kristalle reflektieren an den Oberflächen das einfallende Licht. Dadurch entsteht – wie bei Schnee – der Eindruck „weiß".
- Zucker, ein reiner Kristall, ist kühl und trocken gelagert praktisch unbegrenzt haltbar. Daher tragen die Zuckerverpackungen kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Eine Ausnahme bilden einige spezielle Zuckersorten, wie zum Beispiel Gelierzucker, die neben Zucker weitere Inhaltsstoffe enthalten.
- Ein Gramm Zucker enthält nur vier Kilokalorien Energie. Weit weniger, als meist angenommen wird. Fett dagegen enthält neun Kilokalorien pro Gramm.
- Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr von Zucker in Deutschland liegt stabil bei 18 bis 20 Kilogramm pro Jahr.

Gut beraten mit Susi Südzucker

„Warum wird meine Konfitüre nicht fest?“ und „Wofür verwendet man eigentlich braunen Zucker?“ Diese und viele weitere Fragen rund um Zucker beantwortet die Südzucker-Susi seit über 60 Jahren. Informationen über Produkte, Rezepte und Tipps, Broschüren zum Download sowie eine Händlersuche und einen Shop für ausgewählte Produkte und Werbemittel finden Sie unter www.mein-suedzucker.de.

Kennen Sie schon Susi Südzuckers leckere Amerikaner?

Zutaten für 10 Stück:
100 g weiche Butter
100 g Südzucker Feinster Back Zucker
2 TL Südzucker Vanillin Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
250 g Mehl (Type 405)
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
3 gestrichene TL Backpulver
3–5 EL Milch
250 g Südzucker Puder Zucker für eine Puderzuckerglasur
3–4 EL Wasser
1 Becher Schokoglasur (200–250 g)

1. Die Butter, den Feinsten Back Zucker und den Vanillin Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Nacheinander die Eier und das Salz unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Vanille-Puddingpulver und dem Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren, bis ein gleichmäßiger, fester Teig entsteht. (Der Teig darf nicht zu weich sein, sonst zerläuft er zu stark!)
3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Auf jedes Blech in großem Abstand voneinander mit zwei Teelöffeln 10 gleich große Teighäufchen setzen. Die Amerikaner auf der mittleren Schiene des Backofens in 15–20 Minuten goldbraun backen.
5. Für die Puderzuckerglasur den Puder Zucker mit 3–4 EL Wasser zu einer dicken, streichfähigen Masse verrühren.
6. Jeden der noch warmen Amerikaner zur Hälfte mit der Puderzuckerglasur überziehen. Danach auf die zweite Hälfte die Schokoglasur streichen. Die Amerikaner auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kontakt

Südzucker AG
Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Tel.: 0621/421-0

Werk Rain
Donauwörther Str. 50
86641 Rain/Lech
Tel.: 09090/998-0
Info-Werk-Rain@suedzucker.de

www.suedzucker.de

www.mein-suedzucker.de

www.schmecktrichtig.de

SÜDZUCKER

www.suedzucker.de

© Südzucker 2019 · Bildnachweis: Agrar und Umwelt AG Loberaue Zschortau, CropEnergies, Wilhelm Dürr, Fotolia, Freiberger, iStockphoto, Rainer Nitsche, Saint Louis Sucre, Gerald Schilling, Shutterstock, Südzucker