

Anleitung für selbst gemachtes Sugaring

Das brauchen Sie

- 150 g Zucker
- 1 große Zitrone (40-50 ml Zitronensaft)
- 40 ml Wasser
- etwas Fett oder Öl für die Hände



Und so geht's

1. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
2. Sobald die Masse kocht und man kleine Bläschen sieht, den Topf vom Herd nehmen. So lange rühren, bis die Bläschen verschwinden.
3. Wiederholen, bis die Masse nicht mehr so flüssig ist.
4. Die goldbraune Masse in eine Schüssel füllen und auf Körpertemperatur abkühlen lassen.

Tipp: Um die richtige Konsistenz zu testen, können Sie einen Löffel der abgekühlten Paste in kaltes Wasser geben. Wenn die Paste sich auflöst, ist sie noch nicht fest genug. Falls die Zuckerpaste zu flüssig oder zu fest ist, können Sie nach und nach mehr Zucker oder Flüssigkeit hinzufügen.

Achtung: Lassen Sie die Zuckerpaste bitte unbedingt lang genug abkühlen. Führen Sie mit einem kleinen Stück der abgekühlten Paste einen Test auf der Haut durch. Auf diese Weise lassen sich Verbrennungen vermeiden.