

Der Weg zum Zuckereili

3 Die Aromen und die Farblösung werden hinzugefügt. Nun müssen die Eili gut gerührt werden.



1 Die auf der Walzenprägelinie geprägten Eili-Kerne werden in die Dragierkessel gefüllt.

2 Das Programm kann gestartet werden. Zuerst wird eine Zuckerlösung unter die Eili gemischt.



6 Danach werden die Eili in Kistchen abgefüllt und in den Trocknungsraum gebracht.



4 Zucker wird in regelmässigen Abständen beigelegt.



5 Die Eili müssen trocknen, bevor der Vorgang erneut wiederholt wird.



8 Nun müssen die Eili gegläntzt werden, damit sie einen schönen Glanz bekommen.



7 Glanzfett und Sirup werden hinzugefügt und gut vermischt.

10 Nachdem die Eili einige Zeit belüftet und somit vollständig getrocknet sind, können sie verpackt werden.



9 Schliesslich wird ein Lack hinzugefügt, der sich nach kurzer Zeit erhärtet.