

ZuckerZauber - Rezepte

Royal Icing - Zuckerguß mit Eiweiß

Royal Icing - Zuckerguß mit Eiweiß

500g Puderzucker (gesiebt)
2 Eiweiß
1 ml (1/4 TL) Zitronensaft

Wichtig: Die Schüssel oder Tasse, die für das Mixen verwendet wird, muss sauber und fettfrei sein.

1. Schritt:

Eiweiß und Zitronensaft zusammenmixen.

2. Schritt:

Den gesiebten Puderzucker langsam dazugeben, bis eine cremige Zuckermasse entsteht.

3. Schritt:

Geben Sie soviel Puderzucker hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Das Royal Icing zeichnet sich durch eine glatte und glänzende Masse aus.

Herzlichen Glückwunsch, Sie haben es geschafft!

Decken Sie nun die Schüssel mit einer leicht angefeuchteten Frischhaltefolie luftdicht zu und lassen Sie das Royal Icing ca. 45 min stehen.

Bevor Sie jetzt loslegen, rühren Sie die Masse noch einmal leicht durch, möglichst so dass keine Luftblasen entstehen und evt. vorhanden Luftblasen entfernt werden können.

Tipp

Die Glasur mit Eiweiß wird dicker und härter als eine ohne Eiweiß und ist daher besonders für Lebkuchenhäuser geeignet.



www.zuckerzauber.com