

Eiweißspritzglasur für Zuckerblumen oder Dekor

Zutaten:

1 Eiweiß

ca. 100 g Puderzucker

1-2 Teelöffel Zitronensaft



Zubereitung:

Puderzucker und Eiweiß in eine Schüssel geben. Dabei vom Puderzucker einen kleinen Teil zurückbehalten und erst zugeben, wenn die Spritzglasur bereits glattgerührt ist. Damit kann man dann die Festigkeit der Glasur genau bestimmen. Mit Zitronensaft würzen.

Die Spritzglasur muss am Ende dick und zähflüssig sein, so dass man die Touren der Schneebesen in der Glasur genau erkennen kann.

Die Schüssel mit der fertigen Spritzglasur sofort mit einem feuchten Tuch abdecken, damit die Oberfläche der Glasur nicht austrocknen kann.

Für Zuckerblümchen einen Spritzbeutel mit Sterntülle verwenden und winzige Tupfen auf ein Pergamentpapier spritzen. Diese dann vollständig trocknen lassen, ehe man sie von dem Papier löst. Zum Einfärben der Glasur verwendet man Speisefarbe.

Info:

Die angegebene Puderzuckermenge sollte man als Richtwert verstehen, weil schon eine winzige Veränderung der Eiweißmenge ausreicht, um das Puderzuckergewicht erheblich korrigieren zu müssen.