



THERESE MÖLK
Pures Brot.

Last Minute Geschenkidee zum Muttertag

REZEPT: ZUCKERGUSS

ZUTATEN

210 g Staubzucker (extrafein)
1 Eiklar (35 g)



ZUBEREITUNG

Das Eiweiß wird mit der Hälfte vom Staubzucker steif geschlagen und dann mit dem restlichen durchgesiebten Staubzucker verrührt. Es sollte die Konsistenz einer Nuss-Nougat-Creme haben. Wenn der Zuckerguss zu flüssig ist, mehr Staubzucker hinzugeben. Da das eine ganze Menge Zuckerschrift ist und man ja meistens gar nicht so viel benötigt, reicht in der Regel auch das halbe Rezept. Die Schrift ist aber sehr ergiebig und lässt sich gut verarbeiten.

Jetzt brauchst du bloß noch einen Spritzbeutel und dann kann es auch schon losgehen. Keinen Spritzbeutel zur Hand? Für die Zuckerschrift eignen sich auch Frischhalte- oder Gefrierbeutel. Einfach eine kleine Ecke abschneiden und als Spritzbeutel umfunktionieren.

Backpapier über die Letteringvorlagen legen und die Buchstaben einzeln und langsam nachspritzen. Den Zuckerguss mehrere Stunden trocknen lassen. Wer ungeduldiger ist, kann die Schrift auch im Backrohr bei 50° und geöffneter Klappe trocknen lassen.