

Spritzglasur (zum Garnieren von Torten, Cookies etc.)

1 Eiweiß

225–350 g Puderzucker

Zitronensaft nach Bedarf

1. Das Eiweiße leicht verquirlen
2. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben.
3. Das Eiweiß zugeben und verrühren, bis eine cremige und homogene Masse entsteht.
4. Die richtige Konsistenz der Masse durch Zugabe von wenigen Tropfen Zitronensaft bzw. gesiebtem Puderzucker einstellen.