

# ZITRONENGLASUR

Die zarte Zitronenglasur verfeinert Ihre Mehlspeisen garantiert. Dieses Rezept gelingt ohne Probleme.



## 📋 Zutaten für 4 Portionen

- |       |                            |
|-------|----------------------------|
| 150 g | Staubzucker                |
| 2 TL  | Zitronenschale, abgerieben |
| 2 EL  | Zitronensaft               |

## ⌚ Zeit

10 min. Gesamtzeit      5 min. Zubereitungszeit      5 min. Koch & Ruhezeit

## 🍳 Zubereitung

- 1 Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft in einer Schüssel zu einer streichfähigen Masse rühren.
- 2 Die Glasur mit einem Backpinsel auf die Mehlspeise auftragen und aushärten lassen.

## kcal Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
153	0,01 g	0,02 g	37,59 g

[Detaillierte Nährwertinfos](#)