

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.

Nährwert pro Portion

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

Detaillierte Nährwertinfos