

ZITRONENGLASUR



1	EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
2	Stk	Eiklar
250	g	Staubzucker
3	EL	Wasser

- 1 Für die **Zitronenglasur** den Staubzucker sieben, damit er ganz fein ist.
- 2 **Zubereitung mit Wasser:** Wasser erhitzen und gemeinsam mit dem Staubzucker glatt rühren. Zitronensaft hinzufügen. Mehlspeise mit der Zitronenglasur bestreichen.
- 3 **Zubereitung mit Eiklar:** Staubzucker mit Eiklar schaumig schlagen und den Zitronensaft hinzufügen. Die Mehlspeise damit bestreichen