

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