

Eiweiss Spritzglasur

ZUTATEN

25 g Eiweisse

100 g Puderzucker

Zitronensaft einige Tropfen

Lebensmittelfarbe nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Puderzucker sieben.
2. In eine Rührschüssel Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten verrühren. Die Masse sollte schön glänzend sein.
3. Jetzt kann man etwas Lebensmittelfarbe hinzugeben.
4. Die fertige Glasur in eine Papier-Spritztüte, einen Einweg- Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und das Gebäck damit dekorieren. (Wenn die Glasur zu weich ist, noch etwas Puderzucker einrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, noch etwas Zitronensaft oder Wasser tröpfchenweise dazugeben oder noch etwas Eiweiß).

Anmerkungen:

- Die Masse soll bei niedriger Stufe gerührt werden, damit sich keine Luft unter die Masse arbeitet. Die Masse kann auch in der Küchenmaschine mit dem Rührhaken auf mittlerer Stufe gerührt werden.
- Die Glasur sollte ca. 10 Minuten gerührt werden, um die gute Stabilität zu bekommen.

Eiweißspritzglasur auch als Royal Icing bekannt wird aus Eiweiß, Puderzucker und etwas Zitronensaft hergestellt.

Eiweißspritzglasur ist ideal zum Dekorieren von Plätzchen, Lebkuchen und Torten. Sie ist schneeweiß und trocknet zu einer festen Masse.

Das Verhältnis zwischen Eiweiß und Puderzucker beträgt 1: 4. Die Konsistenz der Eiweißspritzglasur kann nach Belieben variiert werden z.B. für die Konturen braucht man Eiweißspritzglasur mit einer relativ festen Konsistenz und zum Ausfüllen mit einer etwas flüssigen Konsistenz. Wenn die Glasur zu weich ist, etwas Puderzucker hinzugeben. Wenn die Glasur zu fest ist, noch etwas Zitronensaft oder Wasser tröpfchenweise dazugeben oder noch etwas Eiweiß.

Puderzucker soll gesiebt werden, damit keine Klümpchen in der Glasur entstehen. Dank Zitronensaft wird die Glasur geschmeidiger und besser spritzfähig, ohne zu reißen.

Sie lässt sich mit Lebensmittelfarben beliebig einfärben. Ich empfehle die Pastenfarben/ Gelfarben, da sie die Konsistenz nicht verändern. Die Gelfarben am besten mit einem Holzstäbchen dosieren. Wenn man die Glasur ein paar Stunden stehen lässt, wird häufig die Farbe noch kräftiger.

Glasur, die nicht sofort verwendet wird, direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht austrocknet.

Eiweißglasur kann einige Tage in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor der Verwendung mit einem Teelöffel umrühren.