Eiweißglasur

Die vielseitige Eiweißglasur ist mit diesem Rezept blitzschnell fertig. Sie eignet sich vor allem als Überzug für süßes Gebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Eiklar
210 g	Staubzucker (fein gesiebt)
100 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Eine **Eiweißglasur** ist hervorragend zum Verzieren von Keksen geeignet. Zuerst das Ei trennen, der Dotter wird hier nicht benötigt.

2. Das Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen und verschlagen.

3. Ist die Masse schaumig und sehr fest, dann ist die Glasur fertig und kann weiterverarbeitet werden.

Tipp

Je nach Bedarf kann die Eiweißglasur auch mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden.