

# Punschglasur

Mit der Punschglasur lassen sich Plätzchen, Kuchen und andere Süßspeisen wunderschön verzieren. Ein einfaches Rezept, das sicher gelingt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 250 g | Staubzucker                           |
| 2 EL  | Wasser (heißes)                       |
| 2 EL  | <a href="#">Rum</a>                   |
| 2 EL  | Himbeersirup (oder Lebensmittelfarbe) |

## Zubereitung

1. Die **Punschglasur** kommt auf schmackhaftem Gebäck zur Geltung. Zunächst den Staubzucker in eine Schüssel sieben.
2. Anschließend heißes Wasser und Rum nach und nach einrühren, bis sich eine geschmeidige, glatte Mischung bildet.
3. Durch die Beigabe des Himbeersirups/Holundersirup entsteht die rosafarbene Einfärbung. Alternativ lässt sich Lebensmittelfarbe verwenden.
4. Es ist ratsam, den Sirup langsam einzurühren, um bei der gewünschten Einfärbung zu stoppen und nicht bers Ziel hinaus zu schießen.

## Tipp

Die Punschglasur ist vielseitig einsetzbar, etwa für Punschwrfel, Kekse und Plätzchen.