Tortenguss

Die Krönung auf dem Obstkuchen: Rezept für leckeren, selbstgemachten Tortenguss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2 min

Gesamtzeit: 12 min



Zutaten

250 ml	Wasser
10 ml	Zitronensaft
2 EL	Kartoffelstärke
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den Tortenguss zuerst das Wasser mit Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. 4 Esslöffel der Flüssigkeit entnehmen und in eine Tasse geben. Die Kartoffelstärke dazugeben und glatt anrühren. Die Flüssigkeit im Topf erhitzen, den Zucker einrühren und auflösen lassen.

2. Die Flüssigkeit weiter erhitzen. Kurz bevor sie zu kochen beginnt, die angerührte Kartoffelstärke schnell mit einem Schneebesen einrühren. Einmal kurz aufkochen lassen, dann den Topf sofort vom Herd nehmen. Den Tortenguss 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen, dann gleichmäßig mit einem Esslöffel über den Kuchen geben.

Tipp

Anstelle von Wasser kann man den Tortenguss auch mit zum Belag passenden Fruchtsäften zubereiten, dann ist der Geschmack noch besser.