Zuckerguss

Mit Zuckerguss lassen sich eine vielzahl leckerer Rezepte verzieren. Von Torten, Kuchen bis hin zu Plätzchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min

Zutaten

120 ml	Wasser
200 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Der **Zuckerguss** ist ruck-zuck zubereitet und lässt sich vielseitig verwenden. Zuerst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

2. Das Wasser mit dem Staubzucker in eine feuerfeste Einhängeschüssel geben, in den Topf hängen und die Zutaten über Dampf rühren.

3. Die Schüssel darf keinen Kontakt zum Kochwasser haben. Anschließend den Zuckerguss aus dem Topf nehmen und weiter rühren, bis die Masse schnittfest ist.

4. Der flüssige Zuckerguss wird schnell fest, daher schnell verbrauchen.

Tipp

Mit Zuckerguss lassen sich Torten, Kuchen, Krapfen oder Plätzchen verzieren und verfeinern.