

Christkindl`s Eiweißglasur

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- 200g gesiebter Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zitronensaft begeben, den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht.

Das Gebäck damit bestreichen oder auch darin eintauchen und zum Trocknen in das warme Rohr stellen.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/eiweissglasur/home.html