Zuckerguss

Zeit gesamt
5min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Eier	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Nach und nach Puderzucker einrühren. Zitronensaft in den Zuckerguss träufeln und gleichmäßig vermischen. Kekse sofort mit Zuckerguss verzieren, trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Zuckerguss ist ein super Rezept, um übriges Eiweiß einfach zu verwenden. Verziere zum Beispiel Muffins Grundrezept damit.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	31 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	0 g