



# Zuckerguss

Zeit gesamt  
5minZubereitungszeit  
5minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Eier	1 St.
Puderzucker	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST 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 trüpfeln 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