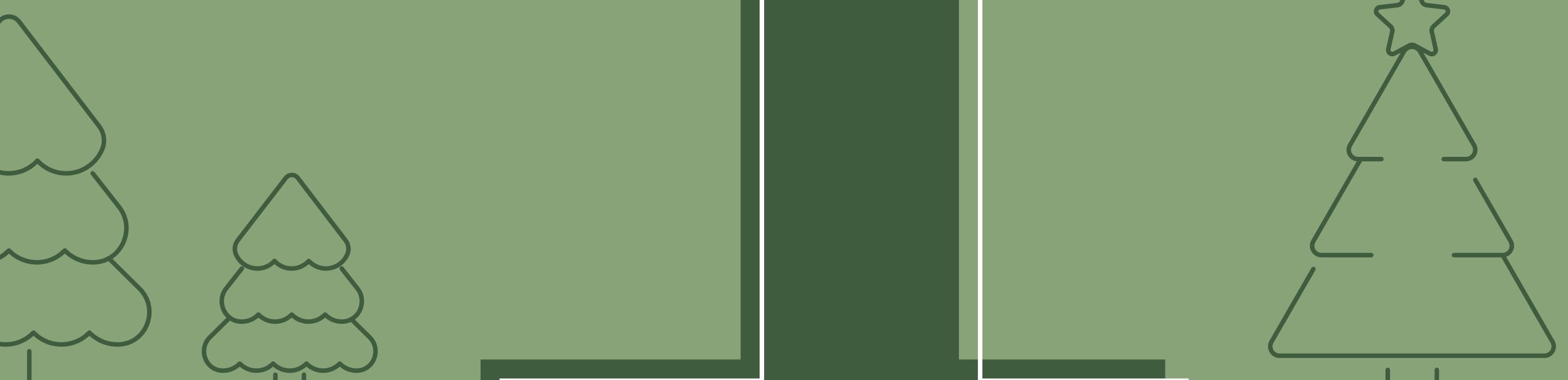
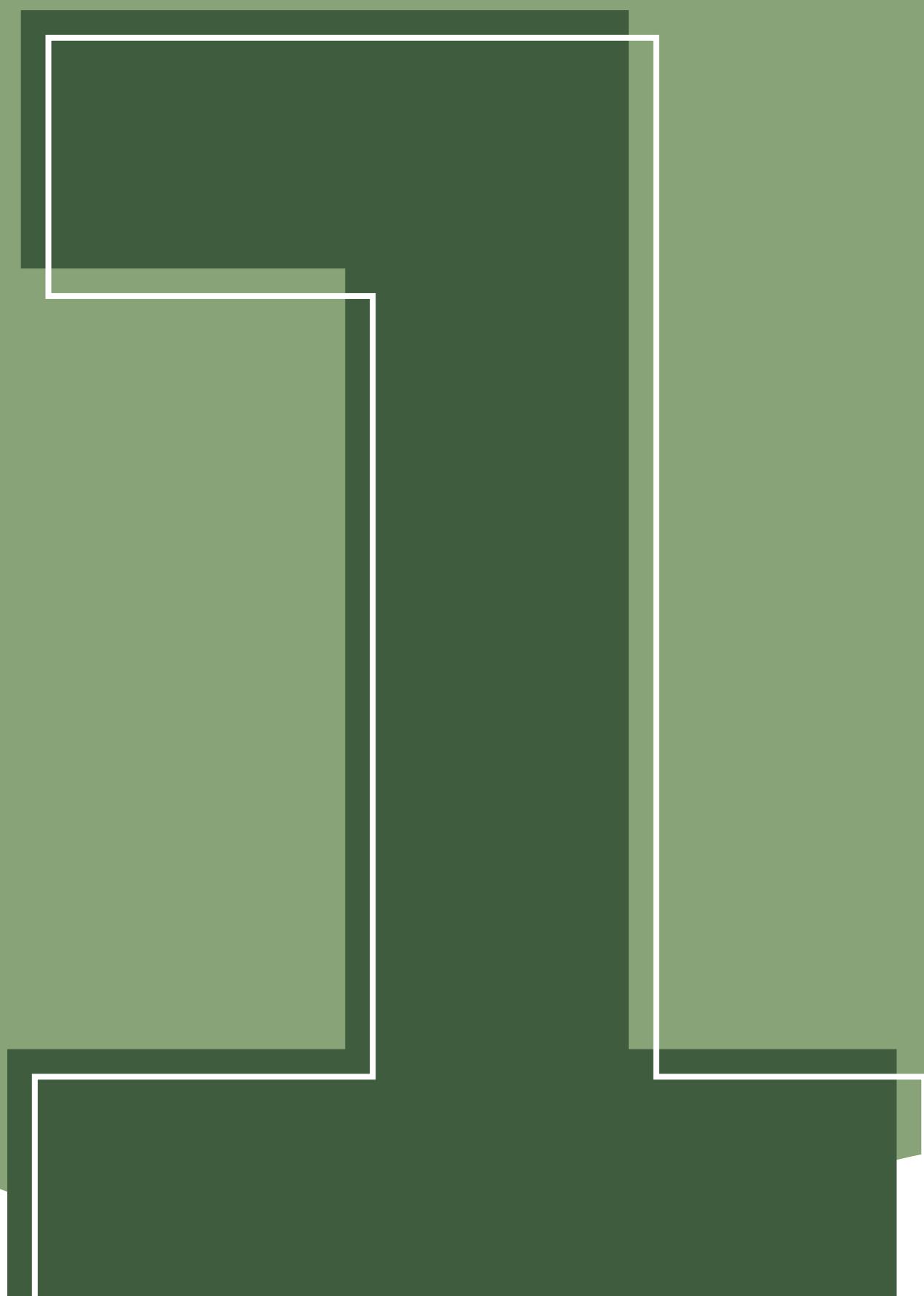




Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





Arbeitszeit  
5 Min.

1. Puderzucker und Wasser in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** verrühren und nach Bedarf verwenden.



## Tipps und Tricks

Für Zuckerguss in verschiedenen Farben verteile den Guss auf mehrere Schüsselchen und rühre jeweils etwas Lebensmittelfarbe unter.

Einen dickflüssigeren Guss erhältst du, wenn du statt des Wassers ein Eiweiß verwendest. Dieser Zuckerguss eignet sich hervorragend zum Verzieren von Keksen. Um Kekse zu verzieren, zeichne mithilfe eines Spritzbeutels mit dünner Tülle erst einen Umriss und fülle dann die Flächen aus.

