

Osterliche Cup Cakes

fiche créative n° 836

Une idée créative reste une idée créative !

Certains articles de la liste de matériel ne sont malheureusement plus disponibles.

Cependant, nous espérons que cette fiche créative continuera malgré tout à vous inspirer.



Hier lacht das Herz jeder Bäckerin: Die Cup Cakes aus Schokoladenteig sind mit bunten Osternestern aus Zuckermasse dekoriert.



Titel: Icing Rezept

Zutaten:

ca. 250 g Puderzucker

1 Eiweiß Größe L

1 gute Prise Zitronensäure (durch sie wird das Icing richtig weiß)

Lebensmittelfarbe

Tipp: Wenn zum Einfärben flüssige

Lebensmittelfarbe benutzt wird, reicht

eventuell ein Ei Größe M oder man nimmt

mehr Puderzucker.



Die Zitronensäure in ein paar Tropfen heißem Wasser auflösen.

Puderzucker und Eiweiß in eine Schüssel geben, aufgelöste Zitronensäure zufügen.

Die Zutaten ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer aufgeschlagen. So wird die Masse besonders luftig und man kann gut damit schreiben.

Wichtig: Die Spritzglasur darf nicht mehr fließen. Ist sie zu flüssig, löffelweise Puderzucker dazu geben, bis die Konsistenz stimmt.

Ist das Icing zu dick, so gibt man tröpfchenweise Wasser dazu.

Die fertige Glasur unbedingt mit einer Frischhaltefolie abdecken, die direkt auf die Masse gelegt wird.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
------	-------------	----------