

## Dextringlasur

### Zutaten:

100g Kartoffelstärke

360g Wasser

### Herstellung:

Die Kartoffelstärke auf einem Backblech ohne Backpapier verteilen und im Ofen bei 220°C leicht bräunen lassen. Sie darf dabei aber nicht zu dunkel werden!

Nun das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die gebräunte Kartoffelstärke einrühren.

Mindestens 5 min durchkochen lassen; die Lösung muss klar sein.

Zum *sehr* dünnen und heißen Bestreichen von heißem Gebäck, wie z.B. Lebkuchen oder St. Gallener Biberle.

### Tipp:

Reste können verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor erneuter Verwendung bitte wieder erhitzen, denn sie muss heiß auf heißem Gebäck verwendet werden!