

Zuckerglasur für Lebkuchen

Das Rezept benötigt unbedingt ein Thermometer! Die Temperatur muss genau eingehalten werden!

Zutaten:

250g Zucker

110g Wasser

2 Blatt Gelatine, weiß

10g Maisstärke, gesiebt

Aroma/Gewürz nach Wunsch (z.B. Vanille, Zimt, Nelke, Zitrone usw.)

Herstellung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf auf 109°C erhitzen. Mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer unter Zugabe der Gelatine so lange schaumig schlagen, bis die Temperatur auf 36°C gesunken ist.

Nun Maisstärke und Aromen dazugeben und unterlaufen lassen.

Die Masse kann sofort auf den noch warmen Lebkuchen (Elisenlebkuchen, Printen usw.) aufgetragen werden

Tipp:

Glasurreste gut verpackt aufheben und kalt stellen. Vor dem Gebrauch einfach erwärmen, z.B. in der Mikrowelle, und wiederverwenden bis die Glasur aufgebraucht ist.