



Unverträglichkeiten
Vegetarisch

Zubereitungszeit

Dauert scho bitzeli ...
sieh es als
Nachmittags-
Meditation.

Royal Icing Cookies

Zutaten für ca. 40 Stück

250 g	Butter
220 g	Zucker
3	Eier
1	Zitrone
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1	Eiweiss
200 g	Puderzucker
	Lebensmittelfarben

Zubereitung

Butter weich rühren. Zucker, Eier und Zitronenabrieb begeben und weiter rühren bis die Masse hell ist. Mehl und Salz beifügen und zu einem Teig kneten. Zwei Stunden kühl stellen.

Den Teig ca. 5mm dick auswallen und mit der gewünschten Guetzli-Form ausstechen. Die Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten kühl stellen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Royal Icing, das Eiweiss in eine Schüssel geben und die Hälfte des Puderzuckers dazu sieben. Mit einem Schwingbesen gut vermischen. Den restlichen Puderzucker portionenweise dazu sieben bis du eine zähflüssige, geschmeidige Konsistenz hast. Je nach Grösse des Eiweisses, benötigst du nicht die ganze Menge Puderzucker.

Jetzt kannst du Teile des Royal Icings mit Lebensmittelfarbe einfärben. Sofort in Tüllen abfüllen oder die Schale mit einem nassen Tuch bedecken, sodass die Glasur nicht austrocknet.

Die abgekühlten Guetzli nach Wunsch dekorieren. Siehe dazu unser Video.

