

REZEPT FÜR DEKORATIVE ZUCKER-OSTEREIER



DEKORATIVE ZUCKER-OSTEREIER

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 kleine Ostereier | 30 Min. | +
Trockenzeit

Zutaten

- 3 Eiweiß (M)
- 1-2 Msp. Speisefarbe nach Wunsch
- 2 kg SweetFamily Feiner Zucker
- 200 g SweetFamily Puderzucker

Außerdem:

- Eierformen (siehe Tipp)
- buntes Schleifenband



1839

ZUBEREITUNG

1. Je 1 Eiweiß in einer Schüssel mit etwas Speisefarbe verquirlen. Jeweils die Hälfte vom Zucker zufügen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Gefärbten Eiweiß-Zucker auf die Eierformen verteilen, etwas andrücken und die Oberfläche glatt streichen. 1 Tag trocknen lassen.

2. Arbeitsfläche mit einem Küchentuch belegen und die Form umgedreht vorsichtig darauf klopfen, um die Zuckereier herauszulösen.

3. Übriges Eiweiß und gesiebten Puderzucker zu einem dicken Zuckerguss verrühren. Etwas Zuckerguss auf eine Eierhälfte geben, ein buntes Band als Schleife darauf legen und mit einer weiteren Eierhälfte belegen. Fest zusammendrücken. Alle Eierhälften so zusammensetzen und erneut 1 Tag trocknen lassen. Osterstrauß damit dekorieren.

Tipp:

Silikon-Eierformen findest du in unterschiedlichen Größen im Fachhandel.