



Knusper, Knusper ...

Zuckerguss

1 Eiklar

230 g Staubzucker

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Puderzucker unter Rühren esslöffelweise zugeben. Falls der Guss zu fest ist, etwas Zitronensaft unterrühren. Sollte er zu flüssig sein, Puderzucker hinzugeben.

Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit kleiner (Stern) Tülle füllen.



Zusammenbauen

Ein Dachteil hinlegen und auf jede Seite ein Seitenteil kleben. Tipp: Für mehr Stabilität können die Teile zuerst mit Hilfe von Zahnstochern zusammengesetzt werden und dann mit Zuckerglasur fixiert werden. Etwas trocknen lassen. Das zweite Dachteil aufkleben und oben den Dachfirst ebenfalls mit Zuckerguss verschließen. Gut trocknen lassen.

Nun geht es ans Verzieren. Hier kann der Kreativität freien Lauf gelassen werden. Einfach die Süßigkeiten mit der Zuckerglasur festkleben und Muster aufspritzen.

