

Basisrecept glazuur / basic frosting recipe



Ingrediënten

- 125 g poedersuiker
- enkele druppels citroensap
- 30 ml water

Supersimpel te maken en prachtig is dit glazuur! Met dit basisrecept maak je in drie simpele stappen de perfecte decoratie voor je koekjes, cupcakes of welk gebak ook.

Zo maak je wit glazuur

Zeef de poedersuiker in een kom.

Roer het citroensap en het water - in een heel dun stroompje - door de suiker.

Voeg het water toe tot de suiker een dik en glanzend, net vloeibaar glazuur is.

Met een spuitzak kan het glazuur op alle gebak gespoten worden.

Hier nog wat kleur- en smaakvarianties

Rood, geel of blauw glazuur:

voeg enkele druppels voedingskleurstof aan wit glazuur toe. Hoe meer druppels, hoe donkerder de kleur.

Groen glazuur:

maak je door wit glazuur te mengen met een paar druppels geel en een druppel blauw.

Oranje glazuur:

roer een paar druppels geel en een druppel rode voedingskleurstof door wit glazuur.

Roze glazuur:

wit glazuur met een drupje rood.

Koffie glazuur:

Roer 5 gram poederkoffie door wit glazuur.

Chocolade glazuur:

meng 250 gram poedersuiker met 30 gram cacao, 25 gram gesmolten boter en 5 eetlepels heet water of melk.

Basisrecept glazuur / basic frosting recipe



Ingredients

- 125g icing sugar
- a few drops of lemon juice
- 30ml water

Super simple to make and beautiful this frosting is! Make the basic recipe in three simple steps and you have the perfect decoration for all your pastry, cakes and cookies.

How to make white frosting

Sift the powdered sugar into a bowl.

Mix in the lemon juice and the water, in a tiny trickle.

Stir the water in until you get a thick, glossy, just liquid frosting.

Spoon the frosting in a piping bag and you can immediately start to decorate.

Here are some colour and flavour variations

Red, yellow or blue frosting:

stir a few drops of food colouring to the white frosting. The more drops, the darker the colour.

Green frosting:

is made by mixing white frosting with a few drops of yellow and a drop of blue food colouring.

Orange frosting:

stir in a few drops of yellow and a drop of red with white frosting.

Pink frosting:

white frosting with a drop of red.

Coffee frosting:

Stir 5g of powdered coffee into white frosting.

Chocolate frosting:

mix 250g icing sugar with 30g cocoa, 25g melted butter and 75ml of hot water or milk.