

Kakaoglasur

250 g Puderzucker,

30 g Kakao,

3 bis 4 Esslöffel heißes Wasser,

25 g zerlassenes Kokosfett.

Puderzucker und Kakao durchsieben und mit so viel Wasser verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Zuletzt das zerlassene Kokosfett unterrühren.

Zuckerglasur

250 g Puderzucker,

3 bis 4 Esslöffel heißes Wasser.

Den Puderzucker sieben und nur mit so viel Wasser verrühren,

so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sie sollte nicht zu dick sein, sonst lässt sie sich schlecht auftragen. Zu dünne Glasur verläuft dagegen und zieht in das Gebäck ein.

Rumglasur

250 g Puderzucker,

3 bis 4 Esslöffel Rum.

Den Puderzucker sieben und nur mit so viel Rum (es kann auch mit Arrak, Kirschwasser oder Zitronensaft variiert werden) verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sie sollte nicht zu dick sein, sonst lässt sie sich schlecht auftragen. Zu dünne Glasur verläuft dagegen und zieht in das Gebäck ein.

Zucker Spritzglasur

125 g Puderzucker,

1 Eiweiß,

etwas Zitronensaft.

Den Puderzucker durchsieben und mit dem Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft zu einer weißen, dicklichen Glasur verrühren. In eine Tüte aus Pergamentpapier füllen und Muster oder Schrift auf Kuchen oder Gebäck spritzen.