

30 g Eiweiß  
ca. 180 g Staubzucker  
ein paar Tropfen Zitronensaft

Verschiedene  
[Lebensmittelfarben](#)



[Farbpulver irisierend](#)

[Lebensmittel-Farb-Stifte](#)

## Royal Icing

Zwei Drittel des Staubzuckers in eine Schüssel sieben. Das Eiweiß und den Zitronensaft (der macht das Icing noch weißer) dazu geben und mit einer Gabel vermischen.

Sobald sich der Staubzucker etwas mit dem Eiweiß verbunden hat, die Masse auf der Stufe 1 der Küchenmaschine 10 Minuten lang aufschlagen.

Die Konsistenz des Icing überprüfen:

Wenn der Schneebesen aus der Masse gezogen wird, sollen die Spitzen zuerst etwas stehen und sich dann sanft zur Seite zu neigen. Ist das Icing noch zu weich, noch weiteren Staubzucker dazu geben. Nicht zu viel auf einmal, sondern nach und nach und dazwischen jeweils weitere zwei Minuten auf der Stufe 1 rühren.

Dieses Icing kann nun geteilt und in verschiedenen Farben eingefärbt werden. Wenn man es zum Ausfüllen aufgespritzter Konturen verwenden möchte, verdünnt man es mit ein wenig Flüssigkeit, so dass es sich gießen lässt.

Im Bild nebenan wurde das Keks zuerst glasiert bzw. mit Rollfondant abgedeckt und danach die Konturen aufgespritzt.

Aufbewahrt kann man das Icing über mehrere Tage in einem luftdicht verschließbaren Plastikgefäß. Die Oberfläche zusätzlich mit Klarsichtfolie abdecken, damit es nicht auskristallisiert.