

Zuckerkleber (Edible Glue)

Zuckerkleber oder auch [Edible Glue](#) gibt es von verschiedenen Herstellern zu kaufen. [Essbarer Kleber](#) lässt sich aber ganz einfach selber machen.

Für die DIY-Variante benötigt man lediglich [CMC](#) und abgekochtes Wasser, alternativ kann man auch Fondant in abgekochtem Wasser auflösen.

Zuckerkleber-Rezept:

1 Esslöffel [CMC](#) auf 200 ml abgekochtes Wasser in ein verschließbares Gefäß geben (zuerst das Wasser), zuschrauben und gut schütteln.

Dabei entstehen kleine Klümpchen. Diese verschwinden nach einer Weile. Dann ist der Kleber einsatzbereit.

[Quelle: Bettys Sugar Dreams - www.sugardreams.de]

Der Kleber ist im Normalfall klar und kann ohne Weiteres solange verwendet werden bis die Flüssigkeit sich trübt und unangenehm riecht.