

Presszucker

Aus gepresstem Zucker kann man Tortendekorationen herstellen. Man kann sich das ähnlich vorstellen wie bei Würfelzucker. Der Vorteil dieser Art der Deko liegt in der Langlebigkeit. Die Grundmasse von Presszucker besteht aus Eiweiß, sehr feinem Zucker und Puderzucker. Selbstverständlich kann man durch Zugabe von [Lebensmittelfarben](#) diese bunt gestalten.

Zunächst wird das Eiweiß aufgeschlagen und ggf. Lebensmittelfarbe zugefügt. Zucker und Puderzucker werden zunächst separat miteinander vermischt und zum Schluss das aufgeschlagene Eiweiß zugegeben. Jetzt heißt es rühren / vermengen bis die Masse beim Zusammendrücken Klumpen bildet (das kann durchaus etwas dauern!). Die fertige Zuckermasse kann nun in Formen gepresst werden. Damit sich keine Lücke / Risse bilden, das ganze gut andrücken! Die gewählte Form jetzt auf einer gerade Unterlage vorsichtig stürzen.

Es gibt zwei Varianten zur Trocknung: ca. 15-20 Minuten bei ca. 100 Grad im Ofen oder mehrere Stunden bei Zimmertemperatur. Hier ist die Trocknungszeit abhängig von der Größe des Objekts.

Hinweis: Die Deko besteht zwar zu 100 % aus essbaren Materialien, ist aber dennoch nicht zum Verzehr geeignet.