

Zuckerguss: Alles, was du wissen musst



Egal was du bäckst, alles sieht schöner aus mit Zuckerguss: Torten, Kuchen, Muffins und natürlich Plätzchen! Er rettet sogar Backprojekte, die mal nicht ganz perfekt aus dem Ofen gekommen sind. Zuckerguss ist einfach fabelhaft. Zuckerguss ist aber nicht gleich Zuckerguss. Für jedes Gebäck gibt es die passende Konsistenz. Und die passende Farbe. Und den passenden Geschmack. Du kannst ihn sogar aus Zuckerersatzstoffen herstellen, um Kalorien zu sparen. Finde heraus, was du alles mit Zuckerguss anstellen und wie du ihn richtig aufmotzen kannst.

Wissenswertes rund um Zuckerguss

Was Besseres kann deinen Muffins nicht passieren, als mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss verziert zu werden. Tatsächlich ist auch Zuckerguss eine **Glasur**. Der klassische Zuckerguss besteht aus Puderzucker, der mit Wasser verrührt wird. Der Guss härtet anschließend aus. Neben der Optik sorgt er unter anderem dafür, dass Kuchen **nicht so schnell austrocknen** (falls du noch eine Ausrede brauchst).

Man unterscheidet:

- **Zuckerguss** aus Puderzucker und Wasser.
- **Spritzglasur** ist sehr dickflüssiger Zuckerguss zum Verzieren.

- **Eiweißglasur** aus Puderzucker und Eiweiß ist besonders in der Weihnachtsbäckerei für Lebkuchenmänner und Lebkuchenhäuser beliebt. Er wird extra fest und klebt Lebkuchenplatten sicher zusammen.
- **Condéglasur** aus Eiweißglasur und gemahlenden Mandeln, die besonders auf Nusskuchen schmeckt.
- **Fondant** ist eine Zuckermasse mit der du vor allem Torten eindeckst, aus der du aber auch Figuren formen kannst. [Mehr dazu erkläre ich dir im großen Guide.](#)

Welches Verhältnis brauche ich für dünnen oder dicken Zuckerguss?

Für **normalen Zuckerguss** verwende ich **4 EL Wasser auf 250 g Puderzucker**. Der Guss hat die richtige Konsistenz für Plätzchen. Grundsätzlich kaufe ich immer eine Packung Puderzucker mehr ein, als ich tatsächlich brauche. Denn wenn der Guss doch zu dünn wird, kann ich meinen Guss noch nachträglich andicken.

Wenn du einen **besonders dicken Guss** möchtest, solltest du das Wasser nur teelöffelweise zum Puderzucker geben und gründlich rühren, bevor du mehr Flüssigkeit zugibst. Für richtig dicken Zuckerguss verwende ich **3 EL Wasser auf 250 g Puderzucker**.

Möchtest du einen **hauchzarten Zuckerguss**, solltest du **3 EL Wasser auf 125 g Puderzucker** verwenden. Ich liebe diesen super leichten Guss auf Kuchen, die ansich schon sehr süß sind, aber noch ein schönes Finish brauchen. Auch Eisenlebkuchen kannst du mit diesem Zuckerguss bepinseln oder deinen Kuchen sogar mit diesem Guss tränken: Dazu den noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen und eintauchen.

Zuckerguss: Alles, was du wissen musst



Normaldicker Zuckerguss sollte noch vom Schneebesen herunterlaufen.

Sollte ich meinen Kuchen noch warm mit Zuckerguss glasieren?

Das kommt darauf an, welches Ergebnis du erzielen willst. Wenn du Zitronenzuckerguss auf beispielsweise warmen Zitronenkuchen gibst, wird er ein bisschen in den Teig einziehen und der Kuchen schmeckt dann noch ein wenig süßer und zitroniger. Der Guss lässt sich auf der warmen Oberfläche besser verteilen, da er durch die Temperatur ein wenig flüssiger wird.

Wenn du einen tadellosen, strahlend weißen Zuckerguss möchtest, der möglichst dick auf Muffins und Plätzchen klebt, solltest du dein Gebäck vorher komplett auskühlen lassen.



Zitronenkuchen wird super saftig, wenn du ihn noch warm mit Zuckerguss überziehst, der dann in den Kuchen einzieht.

Rezepte für verschiedene Zuckerguss-Arten

Mach mehr aus deinem Zuckerguss! Für jedes Backprojekt gibt es die perfekte Glasur. Ich habe dir außerdem verschiedene Möglichkeiten herausgesucht, mit denen du deinen Zuckerguss abwandeln kannst. Mische immer zuerst die flüssigen Komponenten mit deinem Puderzucker, bevor du weitere trockene Zutaten dazugibst.

Überleg dir bereits vorher, wofür du deinen Zuckerguss verwenden willst. Zum Beispiel wird Zuckerguss mit Eiweiß richtig hart und ist deshalb vielleicht nicht für Omis Gebiss geeignet. Wenn du Lebkuchenherzen oder -häuser damit verzierst, die erstmal eine Weile dekorativ herumstehen, wird der Zuckerguss hart wie Stein. Wenn du also Lebkuchen essen willst, iss ihn entweder frisch oder verwende einen normalen Guss statt einer Eiweißglasur.

Klassischer Zuckerguss

4 EL Wasser
250 g Puderzucker

Extra Tipp: Wenn du einen super weißen Zuckerguss vorbereiten möchtest, kannst du Wasser auch durch Milch ersetzen.

Farbiger Zuckerguss

Nicht nur für Kindergeburtstage bietet sich farbiger Zuckerguss an. Du kannst auf Keksen sogar mit farbigem Guss malen und sie für Ostern, Halloween oder Weihnachten dekorieren. Egal ob du Pulver, Paste oder flüssige Farbe verwendest, nimm immer erst eine ganz kleine Menge Farbe und behalte weißen Zuckerguss zurück, damit du dir den gewünschten Ton zusammenmischen kannst. Ich bevorzuge Lebensmittelpaste, die ich mit einem Zahnstocher dosiere. Die Paste hat den Vorteil, sich gut zu vermengen, ohne den Guss zu verwässern.

4 EL Wasser
250 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe

Zuckerguss: Alles, was du wissen musst



Bunte Berliner mit Zuckerglasur

Xuckerguss mit Zuckerersatz

Du hast dir einen leckeren Low-Carb-Kuchen gebacken und suchst noch nach dem passenden Zuckerguss? Du kannst dafür Puderzucker, also den **Zuckerersatzstoff Erythrit**, verwenden.

3 EL Wasser
100 g Puderzucker

Beachte: Puderzucker wird nicht so schön geschmeidig wie herkömmlicher Guss. Du brauchst etwas mehr Flüssigkeit, um ihn schön glatt hinzubekommen.

Zitronenguss

Auf Zitronenkuchen, -torte oder -muffins gehört natürlich nur eins: Zuckerguss mit Zitronensaft. Wenn du es super zitronig magst, kannst du natürlich die komplette Flüssigkeit durch Zitronensaft ersetzen, aber ich mag diese leichte Variante lieber:

1 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
250 g Puderzucker

Eiweißglasur

Lebkuchen in jeglicher Art hält nur mit Eiweißglasur zusammen. Gerade bei architektonischen Herausforderungen wie einem **Lebkuchenhaus** braucht es einen starken Kleber, der die schweren Platten und die süße Verzierung an Ort und Stelle hält. Man kann damit auch schöne Eiszapfen an das Dach spritzen. Schlag Puderzucker und Eiweiß am besten mit einem Mixer auf.

1 Eiweiß
250 g Puderzucker



Eiweiß-Guss eignet sich besonders für Lebkuchenhäuser und dicke Verzierungen.

Condéglasur

Für **Nusskuchen**, -torten und -muffins solltest du unbedingt die Condéglasur versuchen. Im Grunde ist sie auch eine Eiweißglasur, die mit gemahlene Mandeln verfeinert wird. Dazu schlägst du Eiweiß und Puderzucker auf, bis alles gut verbunden ist und rührst dann die Mandeln unter.

1 Eiweiß
150 g Puderzucker
50 g gemahlene Mandeln



Condé-Glasur besteht aus Eiweißglasur und fein gemahlene Mandeln.

Zuckerguss: Alles, was du wissen musst

Winterlicher Zuckerguss mit Gewürzen und Rum

Juhu! Der Winter ist da! Die kalte Jahreszeit ist die Hochsaison für Zuckerguss. Und die richtige Zeit, um mit ihm zu experimentieren. Dieser Guss schmeckt super auf nussigem Gebäck und Lebkuchen.

3 TL Rum oder Glühwein
2 EL Wasser
250 g Puderzucker
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlene Nelken/ Koriander

Eierlikör-Zuckerguss

Wie sollte man Eierlikörberliner sonst bestreichen? Eierlikör-Zuckerguss hat eine schöne gelbe Farbe und schmeckt sehr intensiv nach Eierlikör. Dann noch ein bisschen flüssige Schokolade über den Guss und der Genuss ist perfekt.

250 g Puderzucker
50 ml Eierlikör
Ggf. Zartbitterschokolade zum Verzieren



Eierlikörberliner

Mit Zuckerguss verzieren wie ein Profi

Guss auf Plätzchen verteilen

In Amerika nennt man diese Technik „Floating Icing“. Sie erzeugt makellos glasierte Plätzchen. Außerdem kannst du so gut gestreifte Muster oder andere Formen auf die Plätzchen bringen. Rühr den Guss an und füll ihn in einen

Spritzbeutel mit sehr kleiner Öffnung. Ziehe erst die Kontur deiner Plätzchen nach und lass sie kurz antrocknen. Jetzt kannst du den restlichen Guss mit einem Teelöffel oder einem zweiten Spritzbeutel mit größerer Öffnung auftragen, ohne dass er die Seite runterläuft.

Muster in Guss ziehen

Du kannst schöne Muster im Guss ziehen, zum Beispiel Herzen. Dafür müssen die zwei verschiedenfarbigen Güsse beide noch sehr feucht sein, sonst bricht der Guss auf. Tropfe vorsichtig etwas Guss auf den anderen. Nimm einen Zahnstocher und fahr einmal mittig durch den Tropfen und schon entstehen kleine Herzen. Du kannst auch Linien auf den Guss geben und das Stäbchen immer in einer Richtung durch den Guss ziehen, so zauberst du ein sehr filigranes Muster.

Wenn du eine richtige Form im Guss gestalten willst, wie etwa einen gestreiften Keks oder ein Blümchen, solltest du ebenfalls die „Floating Icing“-Technik verwenden und in 2 Schritten vorgehen: Kontur und einen Teil des Musters in einer Farbe gestalten, antrocknen lassen und dann mit der zweiten Farbe auffüllen.



Mit Zuckerguss lassen sich viele schöne Muster dekorieren.

Streusel, Blüten oder Nüsse auf den Guss auftragen

Wenn du nur ein paar dekorative Streusel oder Blüten auf Muffins oder Kuchen bringen willst, streust du sie am besten einfach so mit der Hand über den noch feuchten Guss. Bei bunten Zuckerstreuseln solltest du wenigstens

Zuckerguss: Alles, was du wissen musst

einen Moment warten. Denn die Feuchtigkeit im Zuckerguss kann die Farbe der Zuckerstreusel lösen und schon wird dein makelloser Guss farbig.

Falls du dein Back-Kunstwerk völlig mit Topping eindecken willst, kannst du beispielsweise Muffins mit **relativ dickem Guss** einstreichen und einfach mit einer schnellen Bewegung in deine Streusel tunken. Dreh sie sofort wieder richtig herum und lass sie trocknen.

S.O.S. für deinen Zuckerguss

Egal was mit deinem Zuckerguss passiert ist, teil ihn erstmal auf und versuch nur eine Hälfte zu retten. So kannst du dich langsam an die gewünschte Konsistenz und den gewünschten Geschmack herantasten, ohne direkt den ganzen Zuckerguss aufs Spiel zu setzen. Denn Puderzucker hast du schneller aufgebraucht, als du gucken kannst.

Der Zuckerguss ist zu dünn

Da hilft nur eins: Mehr Puderzucker! Wenn du nicht mehr so viel über hast, solltest du den Puderzucker in ein neues Schälchen geben und langsam etwas Zuckerguss dazumischen, bis du an die gewünschte Konsistenz herankommst.

Der Zuckerguss ist zu fest

Gib teelöffelweise mehr Flüssigkeit in deinen Guss, aber Achtung: Er wird schneller flüssig als dir lieb ist. Rühr deswegen nach jedem Teelöffel gründlich um.



Cinnamonrolls: Amerikanische Zimtschnecken

Der Zuckerguss ist zu sauer

Bist du dir sicher, dass der Zuckerguss auch mit dem Gebäck zusammen noch zu sauer schmeckt? Manchmal ergänzt sich beides zu einem super leckeren, zitronigen Geschmack. Ist der Guss tatsächlich zu sauer geworden, solltest du die Hälfte des Gusses mit Puderzucker und Wasser vermischen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Wenn er doch zu süß wird, kannst du mit dem übrigen sauren Guss nachhelfen.

Der Zuckerguss ist zu durchsichtig

Du kannst probieren, einfach eine zweite Schicht Zuckerguss aufzutragen, den du mit weniger Wasser anrührst. Versuch auch, den Zuckerguss direkt mit Milch anzurühren. So wird der Zuckerguss nämlich extra weiß.



Amerikaner mit Zuckerguss und Schokostreifen