CUPCAKE GLASUR

150 g Staubzucker

2 TL geriebene Zitronenschale

2 EL Zitronensaft

Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft in einer Schüssel zu einer streichfähigen Masse rühren.

Die Glasur mit einem Backpinsel auf die Mehlspeise auftragen und aushärten lassen.

ZUCKERL

250 g Zucker

50 g Gramm Traubenzucker

100 ml Wasser

80 ml Fruchtsäfte (z. B. Apfel-, Kirsch- oder Himbeersaft)

Das Wasser und die beiden Zuckersorten in einen Topf geben und die Mischung 10 Sekunden lang auf höchster Stufe aufkochen lassen.

Anschließend Fruchtsaft hinzufügen und auf mittlerer Stufe weiter köcheln, bis das Wasser verkocht ist.

Den Topf vom Herd nehmen und die Masse in Bonbonformen oder einen Eiswürfelbehälter füllen.

FRUCHTFÜLLUNG

500 g Früchte (z.B. Beeren)

100 g Zucker

2 EL Wasser

2 EL Speisestärke

Früchte waschen und evtl. schneiden. Früchte zusammen mit Zucker, Zitronensaft und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze kochen.

Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und zu kochenden Früchten geben. Gut umrühren.

Die Fruchtmischung 1-2 Minuten lang köcheln, bis sie eindickt.

**LEMON GLAZE ICING**

150 g icing sugar

2 tsp grated lemon peel

2 tbsp lemon juice

Mix the sugar, lemon zest and lemon juice in a bowl to a spreadable mixture.

Apply the glaze to the pastry with a pastry brush and leave to set.

**CANDY**

250 g sugar

50 g gram dextrose

100 ml water

80 ml fruit juice (e.g. apple, cherry or raspberry juice)

Put the water and the two types of sugar in a saucepan and bring the mixture to the boil for 10 seconds on the highest setting.

Then add the fruit juice and continue to simmer on medium heat (setting 5 at most hotplates) until the water has boiled away.

Remove the saucepan from the heat and pour the mixture into candy moulds or an ice cube tray.

**FRUIT FILLING**

500 g fruit (e.g. berries)

100 g sugar

2 tbsp water

2 tbsp cornflour

Wash the fruit and cut if necessary. Cook the fruit together with the sugar, lemon juice and water in a saucepan over medium heat.

Dissolve the cornflour in cold water and add to the boiling fruit. Stir well.

Simmer the fruit mixture for 1-2 minutes until it thickens.