

DA: Lav din egen dekorationsglasur:

Ingredienser: 250 g. flormelis, 1 pasteuriseret æggehvide, 0,5 tsk citronsaft.

Sådan gør du: Bland alle ingredienserne og brug blandingen til at samle og dekorere dit kagehus.

SV: Gör din egen kristyr:

Ingredienser: 250 g florsocker, 1 pastöriserad äggvita, 0,5 tsk citronsaft.

Gör så här: Blanda alla ingredienser och använd dem för att sätta ihop och dekorera ditt pepparkakshus.

NO: Lag din egen pynteglasur:

Ingredienser: 250 g melis, 1 eggehvide, 0,5 ts citronsaft.

Slik gjør du: Bland alle ingrediensene og bruk glassuren til å sette sammen og pynte pepperkakehuset ditt.

EN: Make your own decoration gel:

Ingredients: 250 g. icing sugar, 1 pasteurised egg white, 0,5 tsp lemon juice.

How to: Mix all the ingredients and use it to assemble and decorate your gingerbread house.

DE: So mischst du deine eigene Dekorationsglasur:

Zutaten: 250 g Puderzucker, Eiweiß von 1 pasteurisierten Ei, ein halber Teelöffel Zitronensaft.

So gehts: Mische alle Zutaten und verwende die Glasur, wenn du dein Lebkuchenhaus zusammenbaust und dekorierst.

NL: Maak je je eigen decoratiegel:

Ingrediënten: 250 g poedersuiker, 1 gepasteuriseerd eiwit, 0,5 theelepel citroensap.

Zo doe je het: Meng alle ingrediënten en gebruik de gel om je peperkoekhuis in elkaar te zetten en te versieren.

ES: Crea tu propia glasa real:

Ingredientes: 250 gramos de azúcar glas, 1 clara de huevo pasteurizada y media cucharadita de zumo de limón.

Instrucciones: mezcla todos los ingredientes y usa la glasa para ligar y decorar tu casa de jengibre.

IT: Prepara la tua ghiaccia reale per decorazioni:

Ingredienti: 250 g. di zucchero a velo, 1 albume pastorizzato, 0,5 cucchiari di succo di limone.

Preparazione: Mescolare tutti gli ingredienti e usare la ghiaccia reale per assemblare e decorare la casa di pan di zenzero.

FR: Fabriquez votre propre glaçage décoratif :

Ingrédients : 250 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf pasteurisé, ½ cuillère à café de jus de citron.

Préparation : Mélangez tous les ingrédients et utilisez le glaçage pour assembler et décorer votre maison en pain d'épices.

EL: Φτιάξτε το δικό σας τζελ διακόσμησης:

Συστατικά: 250 γρ. ζάχαρη άχνη, 1 παστεριωμένο ασπράδι αυγού, μισό κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού.

Οδηγίες: Ανακατέψτε όλα τα υλικά και χρησιμοποιήστε το για να συναρμολογήσετε και να διακοσμήσετε το σπιτάκι σας από μελομακάρονο.

PL: Zrób własny żel do dekoracji ciasta:

Składniki: 250 gr. cukier puder, 1 pasteryzowane białko jajka, 0,5 łyżeczki soku z cytryny.

Instrukcja: Wymieszaj wszystkie składniki i użyj ich do złożenia i udekorowania domku z piernika.

LT: Pasigaminkite dekoravimo glajų.

Sudedamosios dalys: 250 g cukraus pudros, 1 pasterizuoto kiaušinio baltymas, 0,5 šaukštelio citrinos sulčių.

Naudojimo instrukcija. Sumaišykite visas sudedamąsias dalis ir naudokite jas meduoliniam nameliui surinkti ir papuošti.

LV: Izgatavojiet savu dekorēšanas želeju:

Sastāvdaļas: 250 g pūdercukura, 1 pasterizēts olas baltums, 0,5 tējkarotes citrona sulas.

Lietošanas instrukcija. Sajauciet visas sastāvdaļas un izmantojiet tās, lai saliktu un izrotātu piparkūku namiņu.

FI: Tee oma koristekuorrute:

Ainesosat: 250 g tomusokeria, 1 pastöroitu munanvalkuainen, 0,5 tl sitruunamehua.

Valmistusohje: Sekoita kaikki ainesosat keskenään ja käytä massaa piparkakkutalon kokoamiseen ja koristeluun.

PT: Faz o teu próprio gel decorativo:

Ingredientes: 250 g de açúcar em pó, 1 clara de ovo pasteurizada, 0,5 colher de chá de sumo de limão.

Instruções: Mistura todos os ingredientes e utiliza-os para montar e decorar a tua casa de biscoitos de gengibre.

CS: Vytvořte si vlastní dekorativní gel:

Přísady: 250 g moučkového cukru, 1 pasterizovaný bílek, 0,5 lžičky citronové šťávy.

Postup: Smíchejte všechny přísady a použijte je k sestavení a ozdobení perníkové chaloupky.

SK: Vytvořte si vlastnú dekoratívnu polevu:

Zloženie: 250 g práškového cukru, 1 pasterizovaný vaječný bielok, 0,5 lyžičky citrónovej šťavy.

Ako postupovať: Všetky prísady zmiešajte a polevu použite na zostavenie a ozdobenie perníkového domčeka.

ET: Valmista glasuur ise.

Koostisosad: 250 g tuhksuhkrut, 1 pastöriseeritud munavalge, 0,5 tl sidrunimahla.

Valmistamine: segage kõik koostisosad kokku ja kasutage seda oma piparkoogimaja kokkupanekuks ja kaunistamiseks.

HU: Készítsen saját dekorációs gélt:

Összetevők: 250 g porcukor, 1 pasztőrözött tojásfehérje, 0,5 teáskanál citromlé.

Használat: keverje össze a hozzávalókat, és használja a mézeskalácsház összeragasztásához és díszítéséhez.

CA: Crea la teva glaça reial:

Ingredients: 250 grams de sucre llustre, 1 clara d'ou pasteuritzada i mitja culleradeta de suc de llimona.

Instruccions: barreja tots els ingredients i utilitza la mescla per muntar i decorar la teva caseta de gingebre.