

Fondant

Ihr Lieben,

hier poste ich Euch verschiedene Fondant-Rezepte, den ihr zum überziehen und dekorieren einer Motivtorte braucht. Bitte achtet bei der Zubereitung auf die Mengenangaben – es sollte genau abgewogen werden! Außerdem bedenkt bitte, dass einige Fondants 24 Stunden ruhen müssen, bevor ihr sie verarbeiten könnt – also am besten rechtzeitig zubereiten!!!

Die Zubereitung der Fondants findet ihr auch in meinem YouTube Video: [*KLICK*](#)

Marshmallow-Fondant

Hier die Zutaten für 1kg:

ca. 750g gesiebten Puderzucker

300g weiße Marshmallows

etwa 30 – 40ml Wasser

Zubereitung:

Die Marshmallows mit dem Wasser in eine mikrowellengeeignete Form geben. Nun für 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen. Nach 30 Sekunden raus nehmen und mit einem Löffel umrühren. Das Ganze wiederholen, bis die Marshmallows geschmolzen sind. Meine Mikro hat 800 Watt und nach dem 3. Mal sind sie bei mir komplett geschmolzen. Macht das einfach so oft, bis sie komplett geschmolzen sind.



Nun den Puderzucker (bis auf ca. 150g) auf eine mit Palmin eingefettete Arbeitsfläche sieben,



die Marshmallowmasse drauf geben



und vorsichtig den Puderzucker einarbeiten (vorsicht heiß!) und verkneten.



Wichtig ist: die Hände immer wieder mit Palmin Soft einfetten!!!



Das Ganze ist eine klebrige Angelegenheit.

Ist der Puderzucker verknetet, den restlichen Puderzucker nach und nach zugeben und einkneten.

Dieser Fondant kann theoretisch direkt verarbeitet werden.

Zum Aufbewahren die Fondant-Kugel mit Palmin einfetten, luftdicht in einen Gefrierbeutel verpacken



und in eine luftdicht verschließbare Schüssel geben, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.



Er ist ca. 6 Monate haltbar.

Gelatine Fondant

Zutaten für 1kg:

1000 g gesiebter Puderzucker

120 ml (170 g) Glukosesirup

9 g gemahlene Gelatine

60 ml Wasser

5 g Zitronensäure

5 g Salz

10 g Glycerin

Zubereitung:

Die Gelatine mit dem Wasser mischen und 10 Minuten quellen lassen. Danach im heissen Wasserbad auflösen. Die aufgelöste Gelatine mit dem Glucosesirup, dem Glycerin, Salz und Zitronensäure vermischen.

Ein Teil der Puderzuckers in eine Rührschüssel geben, die Glucose-Gelatine-Masse dazu geben und mit dem Knethaken verkneten. Nach und nach noch Puderzucker zugeben, bis auf ca. 250-350g.

Ist der Puderzucker gut verknetet, den Fondant auf eine Arbeitsfläche geben und den restlichen Puderzucker mit den Händen einkneten. Auch hier ist es wichtig immer wieder die Hände mit Palmin einzufetten, damit er nicht an den Händen

kleben bleibt.

Zum Aufbewahren wie bei dem Marshmallow-Fondant verfahren.

Dieser Fondant **MUSS** nun 24 Stunden verpackt ruhen, bevor er verarbeitet werden kann. Auch dieser ist ca. 6 Monate haltbar.

Glucosesirup bekommt ihr in Tortenshops oder ihr benutzt den hellen Sirup oder Karamellsirup von Grafschafter aus dem Supermarkt – allerdings wird er dann nicht reinweiß, sondern eher cremefarben.

Der Sirup muss sehr dickflüssig sein. Ich habe schon viel herumexperimentiert, aber die Konsistenz des Fondants hängt vom Sirup ab, bitte haltet euch an die genauen Angaben, ansonsten werdet ihr keinen glatten Fondant haben.

Oder ihr bestellt den Sirup online bei z.B. [Fa. Pati-Versand](#), das ist ein klarer Sirup, mit dem ihr schneeweißen Fondant herstellen könnt.

Glycerin bekommt ihr auch bei der [Fa. Pati-Versand](#) oder ihr könnt es auch in der Apotheke kaufen, bitte darauf achten, dass es pflanzliches Glycerin ist und 99,5 %!

Aromatisierter Fondant

Zutaten für 500g Fondant:

2 Beutel Götterspeise (Geschmack eurer Wahl, entsprechend farbig wird er dann)

60ml Sirup (passend zum Geschmack der Götterspeise)

500g gesiebten Puderzucker

2 EL Wasser

25g Kokosfett

halben TL Salz

Zubereitung:

Die Götterspeise mit dem Salz, dem Sirup und dem Wasser

verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Danach über einem etwa 65 Grad heißem Wasserbad (nicht kochend!) auflösen. Den Puderzucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, das aufgelöste Götterspeise-Sirup-Gemisch dazu geben und mit den Knethaken verkneten.

Sollte die Küchenmaschine es nicht schaffen alles ordentlich zu verkneten, einfach raus nehmen und mit Palmin eingefetteten Händen weiterkneten, bis ihr eine schöne gleichmäßige Masse habt. Nun den Fondant zu einer Kugel formen, mit Palmin einfetten und luftdicht in einen Beutel und eine luftdicht verschließbaren Dose verpacken und 24 Stunden ruhen lassen – erst dann könnt ihr ihn weiter verarbeiten!

Auch dieser Fondant ist luftdicht verpackt ein halbes Jahr haltbar.

Für alle drei Fondantsorten:

Vor dem eindecken der Torte den Fondant ein paar Stunden Zimmertemperatur annehmen lassen und nochmal gut durchkneten. Bei Bedarf nun einfärben.

Wenn der Fondant farbig werden soll, kann man auch direkt bei der Herstellung (mit den gescholzenen Marshmallows/mit der Glucose-Gelatine-Masse) die Lebensmittelfarbe zugeben. Ich persönlich mache das aber erst, bevor ich meine Torte eindecke, da ich für eine 28cm Torte nie den kompletten Fondant benötige.

Eure Nicole