



DIY Fondant

Zutaten:

1 P. Gelatine
60ml Wasser
120ml Sirup (Glukosesirup)
oder Zuckersirup
1/2 TL Zitronensäure
1 TL Glycerin
1 Pr. Salz
900g Puderzucker, gesiebt

Zubereitung:

Die Gelatine in einem Schälchen im Wasser einweichen und quellen lassen, anschließend in der Mikrowelle bei 360 Watt vorsichtig erwärmen, bis keine "Körnchen" mehr zu sehen sind, zwischendurch immer mal umrühren.

Wenn alles aufgelöst ist, den Glukose- oder Zuckersirup, das Glycerin, die Zitronensäure und das Salz zugeben - evtl. zwischendurch nochmal leicht erwärmen. Falls man den Fondant komplett einfärben möchte, kann jetzt die Farbpaste in die flüssigen Zutaten gerührt werden.

1. Drittel des Puderzuckers in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Kuhle machen und die Gelatineflüssigkeit reinschütten. Entweder mit einem Kochlöffel oder mit den Knethaken der Küchenmaschine, vorsichtig von außen nach innen den Puderzucker in die Flüssigkeit rühren.

Das 2. Drittel des Puderzuckers darüber sieben und solange wie möglich rühren - wenn die Masse zu fest geworden ist, den restlichen Puderzucker auf die Arbeitsplatte sieben und von Hand unter den Fondant den arbeiten. Die angegebene Puderzuckermenge ist nur ein Richtwert, es sollte eine softe Masse entstehen, ungefähr so wie weicher Mürbteig.

Den fertigen Fondant luftdicht einpacken, am besten lässt sich der Fondant nach einem Tag Ruhezeit verarbeiten (bitte nicht im Kühlschrank lagern)

Vor dem Ausrollen den Fondant nochmal durchkneten (Hände leicht mit Palmin einfetten) und dann nach Wunsch einfärben und ausrollen, das klappt am besten auf einer leicht mit Stärke bestäubten Wachstuchtschdecke.