

Rezept

Blüten und Rosen formen

Ein Rezept von Blüten und Rosen formen, am 29.06.2026

Zutaten

100 g weißer Fondant	100 g rosa Fondant
Speisestärke	Silikonmatte
Rollstab	Ausstecher in Blütenform (4 cm Ø)
Modellierstab Nr. 4 oder 5	kleiner Pinsel
Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Blüten oder 3 Rosen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Weißen Fondant weich kneten, auf der Silikonmatte mit dem Rollstab 2 mm dick ausrollen. Blüten ausstechen. Hälfte des rosa Fondants zu Kugeln (2 cm Ø) formen.

2. Mit dem Modellierstab am Rand der Blüten entlangfahren. Blüten über die mit Klarsichtfolie umhüllten Fondantkugeln legen und 1 Std. trocken lassen.

3. Den übrigen rosa Fondant zu Kügelchen (3 pro Blüte) formen. Blüten in der Mitte mit Wasser einpinseln, die Kügelchen daraufsetzen, 30 Min. trocknen lassen.

4. Für 1 Rose aus rosa Fondant 1 Tropfen (1 cm Ø) formen, auf 1 Zahnstocher stecken und 1 Std. trocknen lassen. Fondant ausrollen, 3 Blütenblätter ausstechen.

5. Blütenblätter nacheinander mit ein wenig Wasser einpinseln und von unten auf den Zahnstocher und an den Tropfen schieben. Die Blütenblätter andrücken.

6. Die Fingerspitzen in etwas Stärke tauchen und die Blütenblätter zu einer Rosenform modellieren. Aus dem übrigen Fondant weitere Rosen formen.