Rezept

Domino-Fondant-Törtchen

Ein Rezept von Domino-Fondant-Törtchen, am 08.06.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

2/3 Rezept	Schokoladen-Rührteig (siehe Rezept-Tipp)
350 g	Marzipanrohmasse
	Butter für den Backrahmen
220 g	Johannisbeergelee
120 g	Puderzucker
	Puderzucken zum Arbeiten

FÜR DIE DEKORATION:

900 g	Fondant (siehe Rezept-Tipp)
	bunte Gel-Lebensmittelfarben

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Backrahmen einfetten und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stellen. Den Rührteig zubereiten und in den Backrahmen füllen. Im Backofen (Mitte) 40 – 45 Min. backen, dann abkühlen lassen.

2. Das Gelee aufkochen und oben auf dem Kuchen verteilen. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck (ca. 20 x 24 cm) ausrollen und auf den Kuchen legen. Ca. 20 Min. kühl stellen. Dann die Seiten begradigen und den Kuchen in 20 Quadrate (à ca. 4,5 x 4,5 cm) schneiden. Ca. 20 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

3. Für die Dekoration den Fondant erwärmen (nicht über 38°, mit Kerntemperaturfühler prüfen!), ggf. mit Wasser verdünnen und einfärben. Die Kuchen in die farbigen Fondants tauchen. Überschuss abtropfen lassen und mit einem feuchten Finger die Ränder glatt streichen. Die Törtchen auf einem Kuchengitter 1 Std. trocknen lassen, dann in Backkapseln setzen.