Rezept

Fondant

Ein Rezept von Fondant, am 25.05.2025

Zutaten

- **375 g** Puderzucker
- Gel-Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
- **15 ml** Glukosesirup

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 450 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen. Den Puderzucker mit 65 ml Wasser und dem Glukosesirup im Topf unter Rühren erhitzen. Nach Belieben noch eine Lebensmittelfarbe dazugeben und gleichmäßig verrühren.

2. Den Fondant auf 45° erwärmen, auf keinen Fall höher als 49°, sonst verliert er beim Trocknen seinen Glanz (mit Kerntemperaturfühler prüfen!). Den Fondant wie im jeweiligen Rezept beschrieben verwenden oder luftdicht verschlossen und kühl bis zu 2 Wochen aufbewahren. Sie müssen ihn vor dem Verarbeiten nur wieder verflüssigen.

3. Fondant wird schnell fest, zum Bestreichen oder Überziehen muss er daher immer wieder verflüssigt werden. Dazu die gewünschte Menge zuerst erwärmen (nicht über 38°, mit Kerntemperaturfühler prüfen!) – in einem Topf auf dem Herd oder in einer Plastikschüssel in der Mikrowelle. Falls nötig, noch tropfenweise etwas Wasser unterrühren, die Konsistenz soll allerdings nicht zu flüssig werden.