

Rezept

Fondantstangen mit Kokos

Ein Rezept von Fondantstangen mit Kokos, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 500 g Zucker | 50 g Glukosesirup (Spezialversand) |
| 150 g Kokosflocken | 1 TL dunkles Kakaopulver |
| 1 TL gefriergetrocknetes Kirschkpulver (Spezialversand) | 1 TL gefriergetrocknetes Passionsfruchtpulver (Spezialversand) |
| sauberer Backpinsel | eine größere Marmorplatte oder eine faserverstärkte Silikonbackmatte |
| 2 Spachtel | Öl zum Arbeiten |
| Schüssel mit Eiswasser | Puderzucker zum Arbeiten |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Zucker mit 150 g Wasser in einer Stielkasserolle erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Den Glukosesirup unterrühren. Den Topfrand mit Pinsel und Wasser sauber halten.
2. Marmorplatte und Spachtel mit Öl bestreichen. Die Zuckermischung auf 116° kochen, den Topf in Eiswasser abschrecken. Den Zuckersirup auf die Marmorplatte oder Silikonbackmatte gießen und 3 - 4 Min. abkühlen lassen. Die Ränder der Zuckermasse mit den eingeölten Spachteln immer wieder nach innen einschlagen, bis der Sirup zähflüssig wird. Dann die Masse mit einem eingeölten Holzkochlöffel kräftig zusammenkneten, bis sie weiß und fest wird.
3. Das Fondant ca. 5 Min. mit den Händen kneten, bis es glatt und weich ist. Mit eingeölten Händen zu einer Kugel formen, auf einen eingeölten Teller legen und mit Folie abgedeckt ca. 12 Std. ruhen lassen.
4. 120 g Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, auf einen Teller geben. Fondant dritteln. In eine Portion 10 g ungeröstete Kokosflocken und den Kakao einkneten, in die zweite 10 g ungeröstete Kokosflocken und das Kirschkpulver, in die dritte die übrigen ungerösteten Kokosflocken und das Passionsfruchtpulver.
5. Jede Portion auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 15 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer ca. 1 cm dicken, 12 cm langen Stange rollen. Die Stangen in den gerösteten Kokosflocken wälzen. Wenn sie nicht haften, die Arbeitsfläche leicht anfeuchten und die Stangen einmal darüberrollen. Auf Backpapier ca. 3 Std. trocknen lassen. In einer Dose aufbewahren.