

Fondant – Variationen



Foto von Melody Minya/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Melody Minya

Zutaten:

1 kg Puderzucker
450 gr. Marshmallows
3 EL Wasser
etwas Palmin

Zubereitung:

Knethaken und Schüssel mit etwas Palmin einreiben.

Marshmallows und Wasser in Schüssel geben und 3-4 x für je 30 Sekunden in Microwelle geben.

Knethaken einsetzen und 500 gr. Puderzucker unterarbeiten.

Restlichen Puderzucker (ggf. braucht man auch weniger, lt. letztem Versuch Melody Minya waren es 800 gr) unterkneten.

In Klarsichtfolie packen und kühl stellen.

Tipp Bet Ty: Anstelle Wasser Zitronensaft nehmen, das nimmt etwas die Süsse.



Foto Melody Minya/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Mona Pansegrau, aus dem berühmten rosa Buch und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:

5TL gemahlene Gelatine
125ml Glukosesirup
1EL Glyzerin
1kg Puderzucker

Zubereitung:

Schüssel vorher schön mit Kokosfett einreiben sowie den Knethaken.

Gelatine quellen, über Wasserbad auflösen und Glukosesirup dazu geben. sowie Glyzerin.

Puderzucker in die Schüssel sieben, mit Knethaken bestücken. Glukosesirupmischung dazu und dann auf niedrige Stufe kneten. Puderzucker lass ich immer etwa 1/4tel auf der Seite und brauche es nicht.