

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie



Zutaten für 1 Torte

1 kg Puderzucker
450 g Marshmallows, weiß
3 Esslöffel Wasser

Die Backwelt scheint sich in zwei Parteien zu spalten, entweder man ist Fondant-Fan oder Gegner. Auch ich habe lange Zeit einen Bogen um Fondant gemacht. Die Verarbeitung schien mir immer zu kompliziert und die meisten Motivtorten waren mir viel zu kunterbunt und abgehoben. Aber seit kurzem zähle auch ich mich zu den absoluten Fondant-Enthusiasten, denn endlich habe ich mal selbst Fondant hergestellt.

Das ist erstaunlich einfach und der Fondant lässt sich um Längen besser verarbeiten als gekaufter. Außerdem kann man den Fondant dann nach Lust und Laune einfärben und auch besser aufbewahren. Auch bei dir steht ein Backprojekt mit Fondant an? Ich zeige dir, wie du Basis-Fondant herstellst, wie du ihn einfärbst, ihm Geschmack gibst oder in der Schokovariante zubereitest. Außerdem zeige ich dir, wie du kleine süße Fondant-Tiere modellierst und aus Blütenpaste richtig stabile Blütendeko zauberst. Du wirst sehen, Fondant ist wirklich leicht zu handhaben und lässt deiner Fantasie alle Möglichkeiten.

Keine Angst vor Fondant - 5 hilfreiche Tipps vorab

- Feuchtigkeit und Wärme machen jeden Fondant kaputt. Nicht selten löst sich der Fondant auf oder wirft Blasen. Deshalb immer auf die Raumtemperatur achten.
- Den Puderzucker solltest du unbedingt **einmal durchsieben**, um Klümpchen zu verhindern.
- Der Fondant ist brüchig oder bekommt Risse? Mach ihn in der Mikrowelle nochmal geschmeidig: Bei **300 W nochmal 10-20 Sekunden handwarm erwärmen**.
- Der Fondant ist zu weich? Nach und nach entweder mehr Puderzucker oder eine kleine Menge **CMC unterkneten** – sehr vorsichtig vorgehen!
- Der Fondant ist zu trocken? Versuch erst den Mikrowellentrick und mach ihn nochmal warm. Wenn das nicht hilft, knete den Fondant mit **eingelöten Händen** durch, so wird er geschmeidiger.

Das Grundrezept: Marshmallowfondant

Geburtstagstorte schön und gut – aber wo fange ich an? Erst einmal beim Fondant – eine weiche, knetartige Masse, die sich besonders gut zum Einkleiden von Torten und zum Modellieren von Figuren verwenden lässt. Zuckersirupfondant, Schokoladenfondant, Marshmallowfondat – Marshmallowfondant? Nehme ich!

Marshmallowfondant hat gegenüber seinen Konkurrenten so einige Vorteile zu bieten:

- Lässt sich einfacher und schneller herstellen
- Du brauchst nur 2 Zutaten plus Wasser
- Lässt sich leicht verarbeiten
- Bekommt selten Risse
- Keine Ruhezeit

In Fachkreisen wird er deshalb auch liebevoll „Anfänger-Fondant“ genannt. Mit dem Grundrezept kannst du zwei große Torten mit 26 cm Durchmesser und 10 cm Höhe einmessen. Oder du machst nur eine Torte und bewahrst den Rest für das nächste Mal auf.

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie

- 1 -

Marshmallows mit dem Wasser für 2-3 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.



- 40 g Zartbitterschokolade
- 450 g Marshmallows
- 2 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel Backkakao
- 1 Prise(n) Salz
- 2 Esslöffel Zuckersirup
- 100g Butter
- 1kg Puderzucker

Marshmallows mit Wasser in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle auf höchster Stufe schmelzen. Schokolade in Stücke brechen und mit Kakao, Salz und Zuckersirup in eine zweite Schüssel geben. Ebenfalls in der Mikrowelle schmelzen. Butter zugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Schokolade mit Marshmallows vermengen. Puderzucker nach und nach dazugeben und einarbeiten, bis eine glatte Kugel entstanden ist, die nicht mehr zu stark klebt. Luftdicht verschließen und über Nacht durchziehen lassen.

- 2 -

Die geschmolzenen Marshmallows mit 500 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Danach die restlichen 500 g Puderzucker in kleinen Schritten unterkneten.



Schokotorte mit Schokoladenfondant und weißer Ganache

Schokoladenfondant

Wusstest du schon, dass du Fondant auch mit Schokoladengeschmack herstellen kannst? Gerade für Schokotorten oder Fondant, das dunkelbraun gefärbt sein soll eignet sich dieses Fondant. Es ist etwas aufwändiger in der Herstellung, duftet dafür aber schön nach Schokokeksen und lässt sich gut verarbeiten.

Du brauchst

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Zitronenfondant

Fondant kannst du auch mit Zitronensaft herstellen, so schmeckt er frisch und fruchtig nach Zitronen. Ich bevorzuge diesen Fondant für sommerliche Torten und Torten mit einfacher Buttercreme.

Du brauchst:

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie

- 300 g Marshmallows
- 500 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft

Marshmallows mit Zitronensaft in die Mikrowelle geben und auf höchster Stufe schmelzen. Puderzucker nach und nach dazugeben und unterarbeiten. Kneten bis eine glatte Kugel entstanden ist.



Zitronentorte mit Zitronenfondant

Fondant richtig einfärben

Marshmallowfondant ist weiß. Und damit bestens geeignet, um bunt eingefärbt zu werden. Solange du deine Torte mit Pastellfarben wie Rosa, Mint oder Hellblau schmücken möchtest, kannst du auf handelsübliche **Lebensmittelfarben** (in der Apotheke erhältlich) zurückgreifen. Wenn du deine Torte aber mit einem knalligen Rot oder einem strahlendem Blau einkleiden möchtest, solltest du unbedingt **Pastfarben** verwenden (online oder im Fachgeschäft erhältlich). Diese ist höher pigmentiert und sorgt für ein satteres Farbergebnis.

Eine weitere Möglichkeit: **Fruchtsäfte und Gelees**. Allerdings ist hier Vorsicht geboten. Gibt man zu viel Saft zum Fondant, wird er zu flüssig. Langsam herantasten und eventuell noch etwas Puderzucker hinzugeben.

Mit Hilfe eines Zahnstochers die Farbe auf den Fondant geben, einschlagen und in die Länge ziehen.



Zieh das Fondant immer wieder in die Länge und schlag es dann ein, so verteilt sich die Farbe optimal.

Die Masse immer wieder zwischen den Handflächen rollen und sooft wiederholen, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat.



Wenn du lang genug geknetet hast, erhältst du makellos gefärbtes Fondant.

So kommt das Fondant auf die Torte

Der Fondant ist fertig geknetet, die richtige Farbe hat er auch. Jetzt geht es ans Eingemachte und du verpasst deiner Torte einen neuen Mantel.

Welche Tortenfüllung bei Fondant?

Die Buttercreme – der Klassiker in der Tortenbäckerei. Aber nicht jede Buttercreme ist auch für das Füllen einer Fondanttorte geeignet. Wird die Buttercreme auf Basis eines Puddings oder eines Fruchtpürees hergestellt,

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie

solltest du lieber die Finger davon lassen. Das gleiche gilt für Sahne und Joghurt- oder Quarkcremes. Besser geeignet sind dagegen die **klassische Buttercreme, Marmelade und Ganache**. Oder eine Creme aus Frischkäse.

Nicht nur Fondanttorten werden mit Buttercreme gefüllt. Auch Cupcakes dürfen sich über ein cremiges Topping freuen. Welche Buttercreme am besten schmeckt? Céline verrät dir ihr Lieblingsrezept für Cupcakes.

Fondant richtig ausrollen

Tiere, Blumen – ja sogar Figuren lassen sich aus Fondant herstellen. In meinem Fall brauche ich die klebrige Masse lediglich zum Einkleiden der zwei Tortenböden. Aber wie rollt man Fondant am besten aus? Hier meine Favoriten:

- Fondant zwischen zwei Bogen Backpapier legen und ausrollen, alternativ funktioniert auch eine Backmatte super
- Die Arbeitsplatte und das Nudelholz mit Puderzucker oder Stärke einstäuben und den Fondant ausrollen. Immer wieder mit Puderzucker bestäuben
- Das Nudelholz mit einem Perlonstrumpf beziehen. So bleiben keine Teigreste am Holz kleben
- Arbeitsfläche mit Kokosfett einschmieren und Fondant darauf ausrollen
- Es gibt spezielle Nudelholze aus Plastik, an denen Fondant nicht so schnell klebt. Schau dich mal im Backshop um

Wenn der Fondant ausgerollt ist, vorsichtig mit einem langen Messer oder einer Winkelpalette unter den Teig fahren und von der Arbeitsfläche lösen. Den Fondant auf ein Nudelholz rollen und vorsichtig über der Torte abwickeln. **Für eine 26er oder 28er Torte braucht man ca. 600 g Rollfondant.**

Vorsicht: Fondant niemals zu dünn ausrollen. Eine Dicke von 5-8 mm ist optimal.

So deckst du eine Torte mit Fondant ein

Einen Biskuitboden waagrecht teilen. Die Buttercreme

auf dem unteren Boden verteilen, den zweiten Boden darauf setzen.



Tortenboden waagrecht teilen und mit Creme füllen.

Torte rundherum einstreichen, Buttercreme glattziehen und Torte 30 Minuten kaltstellen.



Creme glattstreichen und Torte 30 Minuten kaltstellen.

Die Arbeitsplatte mit Puderzucker bestreuen und den Fondant mit einem Nudelholz ausrollen.

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie



Fondant ausrollen.

Den ausgerollten Fondant auf das Nudelholz rollen und über der Torte abwickeln.



Fondant andrücken.

Überstehenden Fondant abschneiden.



Fondant vorsichtig mittig auf die Torte legen.

Deckel glatt andrücken. Den seitlichen Fondant an den Tortenrand drücken. Wenn Falten entstehen Fondant wieder leicht anheben und erneut glatt drücken. Fortfahren bis sich der Fondant wie eine zweite Haut um die Torte legt.



Überschüssigen Fondant abschneiden.

So verzierst du deine Fondanttorte

Die Torte ist erfolgreich gebacken und "eingecremt" und der Fondant sitzt perfekt. War das schon alles? Nein! Jetzt geht es eigentlich erst richtig los!

Figuren aus Fondant modellieren

Du willst eine Motivtorte kreieren? Da dürfen Figuren natürlich nicht fehlen. Fondant kann nicht nur ausgerollt werden, er eignet sich auch um hübsche Tiere, Menschen oder Gegenstände zu formen. Ich habe ein paar Tipps für dich und zeige dir, wie du einen Affen modellierst. Die Anleitung zu Löwe, Seehund und Elefanten findest du im Rezept für die kunterbunte Zirkustorte.

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie

- Alufolie hilft dir, deine Figuren während des Trocknens zu stützen.
- Du kannst deine Figuren zusätzlich mit **Draht**, **Zahnstochern** und **Schaschlikspießen** im Inneren stützen.
- Wenn du mehrere Figuren formst, solltest du dir vorher aufschreiben, welche Farbe und welche Form du für welche Figur brauchst. Ich finde angenehmer, mich von Farbe zu Farbe durchzuarbeiten, also erst die braunen Details, dann die gelben, dann die blauen... bevor ich alles zusammensetze.
- Wenn du vor hast, öfter Fondant zu modellieren, rate ich dir, in **Modellierwerkzeug** für Fondant zu investieren, um Details ganz einfach hinzubekommen. Wenn du dich erstmal ausprobieren möchtest, reichen aber meistens auch schon deine Finger, Messer, Gabeln, Zahnstocher ... und was du sonst noch in der Küche findest.
- Du kannst dein Fondant auch zu **Modellierfondant** machen, wenn du in die normale Masse 1/4 TL CMC gibst. So härtet es noch besser aus.



Vor allem Geburtstagstorten für Kinder wie diese Zirkustorte profitieren von süßen Fondantfiguren.

Für den Affen formst du die Grundformen der Figur - Torso, Kopf und Gliedmaßen - aus der Hauptfarbe.



Grundformen modellieren.

Kleb die Gliedmaßen mit Zuckerkleber an den Torso und modellier die Übergänge mit den Fingern oder entsprechendem Werkzeug. Nimm dir etwas Alufolie als Stütze zu Hilfe. Bereite aus anderen Farben weitere Details wie Bauch, Gesicht und Hut vor.



Details zuschneiden und ankleben.

Verwende etwas schwarzen Fondant für feine Details wie Mund und Augen. Bevor du die Augen aufklebst, solltest du zwei kleine Kuhlen in das Gesicht drücken, so halten sie besser und sehen schöner aus. Kleb den Hut auf und lass die Figur über Nacht trocknen.

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie



Fertige Figur mit Alufolie stützen.

Fondant anmalen

Du kannst kleine Details an deiner Torte auch mit dem Pinsel auftragen. Für die Einhornortorte habe ich z.B. das Horn angemalt, um weniger Goldpulver verwenden zu müssen. Ob du Lebensmittelfarbe als Pulver, Paste oder in flüssiger Form verwendest ist eigentlich egal. Pulver und Paste rührst du einfach mit etwas Wasser an, sodass sich die Farbe gut verstreichen lässt. Dann verteilst du die Farbe mit einem kleinen Pinsel. Lass die Farbschicht trocknen und streich dann eine zweite Schicht drüber.



Für die Einhornortorte habe ich das Horn mit goldener Lebensmittelfarbe bestrichen.

Fondant richtig ankleben

Um Fondant mit Fondant zu verbinden reicht zwar manchmal schon ein wenig Wasser, bombenfest hält er

aber erst mit Zuckerkleber. Den kannst du kaufen oder selbst herstellen. Dazu benötigst du CMC - Carboxymethylcellulose - dass du im Internet, im Backshop oder in der Apotheke deines Vertrauens bestellen kannst.

- 50 ml Wasser
- 1/4 TL CMC

Koch das Wasser ab und lass es abkühlen. Gib CMC und Wasser in ein verschließbares Gefäß und schüttel kräftig. Wenn sich Klümpchen gebildet haben keine Sorge, sie werden sich von selbst auflösen. Den Zuckerkleber dünn auf beide zu verbindenden Teile pinseln und zuerst 30 Sekunden - 1 Minute **antrocknen lassen**. Dann zusammenkleben. Der Zuckerkleber hält sich im Kühlschrank **mindestens 2 Monate**.



Zuckerkleber brauchst du nur dünn auftragen.

Blütenpaste - Fondant für robuste Tortendekoration

Wenn du feine Blüten oder andere filigrane Details für eine Torte herstellen willst, die **robust sind und nicht schnell brechen**, solltest du unbedingt Blütenpaste verwenden. Es lässt sich dünner ausrollen und trocknet sehr viel härter als normaler Rollfondant. Außerdem kannst du übrige Deko mindestens **ein halbes Jahr luftdicht verschlossen aufbewahren** und für Cupcakes oder Muffins verwenden. Wenn die Deko organisch aussehen soll und nicht zu platt, form jedes Stück nach deinen Vorstellungen und lass es **auf zusammengeknüllter Alufolie trocknen**.

Fondant selber machen: Das Rezept mit Geling-Garantie

Für Blütenpaste brauchst du:

- 230 g Puderzucker
- 10 g CMC
- 1 Eiweiß

Verrühr Puderzucker mit Eiweiß, bis es einigermaßen gebunden ist. Gib dann CMC dazu und knete alles zu einer festen Masse. Dünn ausrollen, Formen ausstechen und nach Belieben modellieren. Über Nacht trocknen lassen.



Blütentorte mit Blütenpaste

Fondant oder Marzipan? Eine Entscheidungshilfe

Am Anfang war die Idee einer Torte. Ja, sie soll auf jeden Fall eingedeckt sein, sodass man die Creme nicht mehr sieht. Aber was nimm ich nun, Fondant oder Marzipan? Hier ein kleiner Vergleich:

- Marzipan wird hauptsächlich aus Mandeln hergestellt. Einen reinweißen Marzipan gibt es also nicht. Er lässt sich auch nicht besonders leicht einfärben, da der **leichte Gelbton** einige Schwierigkeiten macht. Wenn du also eine **schneeweiße Torte** oder eine **bunte Torte** möchtest, solltest du auf Fondant setzen.
- Die **Geschmacksfrage**: Fondant schmeckt einfach zuckersüß. Marzipan weist dagegen einen typischen Eigengeschmack auf. Nicht jeder mag Marzipan, aber jeder mag Zucker. Und selbst diejenigen, die bislang den Fondant von ihrem Stück Torte entfernt haben,

bekommst du mit der richtigen Zusammenstellung dazu, den Teller zukünftig blitzblank zu essen. Beachte einfach, dass Creme und Tortenboden für Fondanttorten etwas weniger süß sein dürfen. So bleibt der Geschmack ausgewogen.

- Marzipan und Fondant bekommst du beide glatt ausgerollt. Aufgrund der **feineren Struktur** wirkt aber der Fondant allerdings etwas ebenmäßiger als Marzipan.
- Wenn du Deko **modellieren** möchtest, solltest du auf Fondant setzen. Er lässt sich schlicht leichter einfärben und verarbeiten.



Lübecker Marzipantorte

Fondant auf Vorrat - richtig aufbewahren

Wenn du deinen Fondant richtig lagerst, ist er ewig haltbar. Einzige Voraussetzung: Du bewahrst ihn **luftdicht** und an einem **trockenen Ort** auf. Den Fondant am besten großzügig in Frischhaltefolie einschlagen, in einen Zipperbeutel füllen, gut verschließen und zum Beispiel in der Speisekammer unterbringen. Mein Spezialtipp: Gib die Fondantkugel bei etwa **300 W nochmal 10 - 20 Sekunden in die Mikrowelle**, dann wird er wieder schön geschmeidig und lässt sich easy ausrollen.

Ganz wichtig: Du darfst deinen Fondant niemals im Kühlschrank oder im Gefrierfach lagern. Feuchtigkeit ist Gift für jeden Fondant.