

Fondant selber machen: Rezept mit Geling-Garantie



Zutaten für 1 Fondanttorte

1 kg Puderzucker
450 g Marshmallows, weiß
3 Esslöffel Wasser

Es ist kein Geheimnis: Ich liebe backen. Ein gedeckter Apfelkuchen oder ein gefüllter Hefekranz – ich kann einfach nicht genug von den süßen Köstlichkeiten bekommen – aber nur solange sie nicht mit rosafarbenen Herzchen oder einer zuckersüßen Buttercreme versehen sind. Cupcakes und Cake Pops? Ein Albtraum.

Aber was tun, wenn die beste Freundin Geburtstag hat und sich mal wieder eine Torte wünscht? Einen Käsekuchen gab es im letzten Jahr. Und eine Schokoladentorte in dem Jahr davor. Worüber sie sich mit Sicherheit freuen würde? Über eine Motivtorte – zweistöckig und mit einer rosafarbenen Wimpelkette versehen.

Es ist nicht nur der zuckersüße Geschmack, der mich vom Backen der kleinen Kunstwerke abhält. Es sind auch meine zitterigen Finger, die das Verzieren von Kuchen und Torten zu einer Farce werden lassen. Wie habe ich vor kurzem noch gesagt: Meine Kuchen sehen einfach nicht schön aus ... Ansichtssache – meinten meine Freundinnen. Und ich wäre ja nicht ich, wenn ich mich nicht auch der Herausforderung einer Motivtorte stellen würde. Und

wenn es nur um des Geburtstags willen ist.

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 – also perfekt für mich.

- 1 -

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



- 2 -

Fondant selber machen: Rezept mit Geling-Garantie

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



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 einfach in einen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und zum Beispiel in der Speisekammer unterbringen. Vor dem Verarbeiten ein paar Minuten anwärmen lassen und kräftig durchkneten.

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

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 **Pastenfarben** 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.

Fondant in die die Länge ziehen. So verteilt sich die Farbe besonders gleichmäßig.

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

Fondant kneten

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

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.

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: 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? [Baking Queen Céline verrät dir ihr Lieblingsrezept für Cupcakes.](#)

Keine Angst vor Fondant - 5 hilfreiche Tipps

- Feuchtigkeit und Wärme machen jeden Fondant kaputt. Nicht selten löst sich der Fondant auf oder wirft Blasen. Deshalb immer auf die Raumtemperatur achten.
- Wenn du deine Torte mit Fondant einkleiden und anschließend verzieren möchtest, funktioniert das mit selbst gemachtem Zuckerkleber. Einfach 50 ml abgekochtes Wasser mit ½ TL Haftpulver vermischen und quellen lassen.
- Der Fondant ist brüchig oder bekommt Risse? Dann hast du ihn wahrscheinlich nicht lange genug geknetet. Ganz wichtig: Den Fondant vor dem Verarbeiten unbedingt mit leicht eingefetteten Fingern gründlich durchkneten.
- Der Fondant ist zu weich? Nach und nach eine kleine Menge Haftpulver unterkneten – sehr vorsichtig vorgehen!
- Der Fondant ist zu trocken? Schon ein paar Tropfen Wasser können den Fondant weicher machen. Hilft das nicht weiter, etwas Glycerin unter den Teig kneten.

Im Praxistest: Fondant richtig verarbeiten

Einen Biskuitboden waagrecht teilen.

Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden

Die Buttercreme auf dem unteren Boden verteilen, den zweiten Boden darauf setzen und rundherum mit der Buttercreme bestreichen.

Buttercreme auf Biskuitboden streichen

Den Fondant kräftig durchkneten.

Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und Fondant ausrollen

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

Fondant ausrollen

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

Fondant auf Biskuit geben

Die Fondant-Reste zu einem Ball verkneten und die Seiten damit glätten.

Fondantreste verkneten und Oberflächen glätten