Fondant Schmelzglasur

Zum Überziehen von Torten oder Punschkrapfen.

Zutaten

Menge
Zutat
350 g
Kristallzucker
4 EL
Wasser
1 EL
Öl

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Vorbereitung (10 Minuten)
☐
1.

Eine feuerfeste flache Form ganz dünn mit
1 EL 1Öl ausstreichen und in den Kühlschrank geben.

Sirup (30 Minuten)
☐
2.

350 g 350Kristallzucker zusammen mit
4 EL 4Wasser in einem Topf aufkochen. Der so entstehende Sirup muss elastisch aber nicht zähflüssig sein. Verunreinigungen die sich absetzen sofort entfernen.

Fondant (20 Minuten)
☐
3.

Den gekochten Sirup nun in die kalte Form gießen und etwas auskühlen lassen. Dann mit einer Spachtel die Masse gut durchmischen, damit der Zucker weiß und fest wird. Dabei immer von außen nach innen vorgehen, bis eine glatte, gerade noch knetbare Masse entsteht.
Den Fondant nun in einer Frischhaltefolie trocken aufbewahren.

Tipp

Gibt es auch fertig zu kaufen.
Zum Ausrollen des Fondants am besten Maizena (Maisstärke) verwenden.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Leicht

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- ### Zeitkategorie

- ### Zeit

  1 Stunde

- ### Nährwert

- ### Preiskategorie

- ### Punkte

  0

Zurück zur Liste