

# Rezept Marshmallow Fondant

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

- Süße & dekorative Verzierung für Kuchen und Torten
- Individuell einfärb- und formbar
- Für kreative Dessert-Überraschungen

## Beschreibung

# Zutatenliste

## 1. Schritt

450 g	Marshmallows ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
	stilles Wasser, 3 EL ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
4 g	Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, nach Bedarf

## 2. Schritt

	Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 1 TL
1000 g	Puderzucker ( <b>Eigenbeschaffung</b> )

# Zubereitung

1. 450 g Marshmallows mit 3 EL Wasser in eine mit Kokosöl kbA ausgefettete Glasschüssel geben und ohne Abdeckung auf niedrigster Stufe in der Mikrowelle einschmelzen. Die Marshmallows behalten ihre Form, werden aber sehr weich. Alle paar Sekunden prüfen, ob die Masse schon weich ist. 1 Teelöffel Glycerin 99 % hinzugeben und nach und nach 1 kg gesiebten Puderzucker. Gut mit einem eingefetteten Silikonlöffel vermengen. Die Masse wird nach und nach immer fester. Es empfiehlt sich, sie auf eine Silikonunterlage zu legen und mit eingefetteten Händen weiter zu kneten, bis sich alle Zutaten ohne Klümpchen verbunden haben. Fondant luftdicht in Frischhaltefolie wickeln, in eine Vorratsdose legen und verschlossen 24 Stunden ruhen lassen. Anschließend den Fondant aufteilen, weich kneten und verschieden-farbig mit den Spinnrad® Kosmetik- und Lebensmittelfarben rot, gelb und blau einfärben .
2. Darauf achten, dass der Fondant nie direkt auf eine Sahneschicht gelegt wird, da er sich sonst verflüssigt.

## Mehr Informationen

Artikelnummer	002100140
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 St.
Package Amount	0.000000

## Zubehör Set



### Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## 1. Schritt



### Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA, 250 ml

10,55 €

- DE-ÖKO-039
- kbA (kontrolliert biologischer Anbau)
- zum Backen und Kochen
- cholesterinfrei
- frei von Gluten und Laktose

stilles Wasser

0,00 €

Marshmallows

0,00 €

## 2. Schritt



### Puderzucker

0,00 €



### Glycerin 99 % pflanzlich zum Backen, 50 ml

4,75 €

