

REZEPT FÜR ROLLFONDANT ZUM DEKORIEREN



ROLLFONDANT ZUM DEKORIEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

30 Min. | + Trockenzeit

Zutaten

- ca. 500 g SweetFamily Puderzucker
- 10 Blatt Gelatine
- 10 g Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
- nach Belieben Lebensmittelfarben
- zum Bearbeiten etwas SweetFamily Puderzucker



2257

ZUBEREITUNG

1. Puderzucker sieben. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen und bei schwacher Hitze auflösen. Gelatine mit Öl und ca. 500 g [Puderzucker](#) zu einen glatten Teig verkneten, dabei nach Belieben mit wenigen Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben (oder zum Ende hin in Portionen teilen und diese nach Wunsch einfärben). Der Teig sollte die Festigkeit von Marzipan haben - ist er zu weich, mehr Puderzucker unterkneten. Ist er zu fest, vorsichtig tropfenweise Wasser zugeben. In Folie wickeln, damit er nicht austrocknet.
2. Zum Verarbeiten Rollfondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche mit einer Teigrolle ausrollen, dabei Fläche und Fondant immer wieder gut mit Puderzucker bestäuben, damit er nicht festklebt.
3. Nun kann der Rollfondant auf unterschiedlichste Art und Weise verwendet werden: zum Ausstechen, zum Ausschneiden oder z.B. um Torten einzuschlagen. Lässt man den ausgestochenen Rollfondant trocknen, kann er anschließend bearbeitet werden, z.B. mit feinem Schmirgelpapier, um die Ecken zu glätten. Sollen die Motive als Topping z.B. für Muffins verwendet werden, sollte man diese sofort verzieren, damit sie in der gewünschten, leicht gewölbten Form trocknen können.