

Marshmallow-Fondant

1 Portion



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Masse:

450 g weiße Marshmallows

3 EL Wasser

1 kg gesiebter Staubzucker

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

Marshmallow-Fondant:

Die Marshmallows mit Wasser in eine große Schüssel geben und diese ca. 3 – 4-mal für je 30 Sekunden bei 600 Watt in die Mikrowelle geben. Achtung: Manche Marshmallows behalten beim Schmelzen ihre Form; durch Berührung prüfen, ob sie schon weich sind. 500 g Staubzucker untermischen und die restlichen 500 g Staubzucker unterkneten, bis das Ganze eine elastische Masse ist; bei Bedarf noch etwas Staubzucker dazugeben. Den Marshmallow-Fondant – damit er nicht abtrocknet – in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. ziehen lassen. Die benötigte Menge Marshmallow-Fondant entnehmen und mit Dr. Oetker Back- & Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Marshmallow-Fondant lässt sich gut ausrollen. Zum Bestreuen der Arbeitsfläche Staubzucker (kein Mehl) verwenden, damit die Masse nicht anklebt. Fondant ist ideal zum Tortenüberziehen, Formenausstechen, Figurenformen und Verzieren.