

Marshmallow-Fondant (MMF)

Rollfondant

zur Verfügung gestellt von Jeanette Rumpold

Schülerin an der LBS Feldkirch 2014 - 2017

450g Marshmallows

4-5 EL Wasser

ca. 1kg Staubzucker oder Puderzucker

Ceres (damit nicht alles so klebt)

evtl. Lebensmittelfarbe (am besten Puder oder Paste)

1. Eine hitzebeständige Schüssel mit Ceres ausreiben, Marshmallows und Wasser hineingeben.
2. In einer Mikrowelle oder im Wasserbad langsam schmelzen.
3. Wenn man den Fondant färben will, am besten jetzt machen.
4. Die Hälfte des Staubzuckers unterrühren
5. Wenn die Masse fest genug ist, dass man sie kneten kann, einen Teil des Staubzuckers auf die mit Ceres gefettete Arbeitsfläche sieben, den Fondant darauf, restl. Staubzucker darüber sieben und alles zusammenkneten.
6. Jetzt muss man den Fondant dünn mit Ceres einreiben (dass er nicht austrocknet) und in Folie verpacken. Mindestens über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Kann man auch tiefkühlen → hält bis zu 8 Monaten oder ca. 1 Monat im Kühlschrank

Jeanette wünscht allen „NachbastlerInnen“ viel Spaß und gutes Gelingen!