

# VEGANER FONDANT MIT AGARTINE

Zubereitung	Backzeit	Zeit insgesamt
2 Stunden	0 Minuten	2 Stunden

Selbstgemachter Fondant verwendet in der Regel Gelatine als Bindemittel. Hier wird stattdessen Agartine von RUF verwendet. Agartine ist kein reines Agar-Agar! Stellt also sicher, dass ihr nicht Agar-Agar, sondern Agartine verwendet. Im Vergleich zum Gelatine-Fondant ist dieser Fondant weniger elastisch und braucht eine etwas wärmere Temperatur, um sich gut verarbeiten zu lassen. Durch die Zugabe von CMC (siehe Beschreibung in Zutatenliste) wird der Fondant elastischer und einfacher zu verarbeiten.

Author: shia @ cakeinvasion.de  
Ernährungsart: vegan, laktosefrei  
Portionen: 1kg Fondant

---

## Zutaten

800 g Puderzucker (nicht jede Marke funktioniert gleich gut, nachzulesen hier)  
1 Pck./Beutelchen Agartine von RUF (wichtig: kein reines Agar-Agar verwenden! Agartine hingegen besteht nur zu 20 % aus Agar-Agar und zu 80 % aus Maltodextrin)  
60 ml Wasser  
½ TL Salz  
½ TL Zitronensäure (gibt es in der Backabteilung)  
120 ml (entspricht 180 g) Glukosesirup, entweder den hellen Sirup (Achtung, nicht den Goldsirup!) von Grafschafter oder den Karamellsirup von LIDL verwenden  
1 TL Glycerin (zu kaufen in der Apotheke, ca. 3 Euro/Flasche)  
optional 1 TL CMC (wird in Reinform als Kukident-Haftpulver in Apotheken und einigen Drogerien verkauft), macht den Fondant geschmeidiger

---

## Außerdem:

evtl. Lebensmittelfarbe, am besten Pastenfarbe (z.B. von Sugarflair, Americolor oder Wilton, zwar nicht in Supermärkten, aber in Online-Shops für Tortenzubehör erhältlich)  
etwas Palmin zum Einfetten der Hände

---

## Anleitung

### HERSTELLUNG

1. Puderzucker, ggf. mit CMC sieben und  $\frac{2}{3}$  des Puderzuckers in die Rührschüssel sieben und den Rest in das andere Behältnis sieben (ich nehme dafür einen hohen Messbecher). Eine Kuhle in den Puderzucker in der Rührschüssel machen.
2. Agartine, Wasser, Salz, Zitronensäure und Glukosesirup in den Topf geben, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen.
3. Glycerin dazu geben. Wenn der Fondant eingefärbt werden soll, kann jetzt schon Farbe dazugegeben werden.
4. Das Agartinegemisch zum Puderzucker in der Rührschüssel geben.
5. Ich verrühre das nun mit dem Kochlöffel so weit es geht. Falls ihr eine Küchenmaschine habt könnt ihr das Ganze mit der Küchenmaschine mit dem Knethaken verrühren.
6. Den restlichen Puderzucker nun dazugeben und mit der Hand in der Rührschüssel unterkneten (Achtung heiß!).

7. Den Fondant nun in Frischhaltefolie einwickeln, ihn außerdem noch in einen Gefrierbeutel packen und diesen mit einem Clip verschließen.
8. Gelatinefondant lasse ich nun 1 Tag lang bei Zimmertemperatur liegen. Ich bin mir nicht ganz sicher, ob dies beim Agartine-Fondant auch sein muss, zur Sicherheit hatte ich ihn aber auch 1 Tag liegen lassen, da Agartine schließlich – wie Gelatine – erst beim Abkühlen bindet, dies jedoch schon viel früher.

## VERARBEITUNG

1. Den Fondant je nach der zu bearbeitenden Menge 1 bis 2 Mal für je 15 Sekunden bei 600 Watt in die Mikrowelle geben. So wird der Fondant schön geschmeidig. Nach Bedarf auch immer mal dazwischen in die Mikrowelle geben, wenn er wieder zu stark abgekühlt ist. Der Fondant sollte beim Verarbeiten etwas wärmer als Körpertemperatur sein – das merkt man, wenn er beim Anfassen wohligh warm, aber nicht heiß ist.
2. Nun wie gewünscht verarbeiten. Zum Überziehen einer Torte mit Fondant die Arbeitsfläche und einen Rollstab/Nudelholz mit Puderzucker oder Stärke (oder einem Gemisch aus beidem) abpudern und den Fondant ca. 3 mm bis 5 mm dick ausrollen. Je dünner der Fondant ausgerollt ist, desto anspruchsvoller ist das Überziehen, weil der Fondant leichter reißen kann und man Unebenheiten deutlicher sehen kann.

---

## Anmerkungen

Hier noch ein Video, das zeigt, wie man Fondant verarbeitet und einen Kuchen damit überzieht (leider auf Englisch).

---

## Nährwerte

Portionsgröße: 1kg Fondant Kalorien: 3898 kcal Fett: 0 g Gesättigte Fettsäuren: 0 g Kohlenhydrate: 953,1 g Zucker: 944,4 Natrium: 1,2 g Eiweiß: 0 g