

## **MeinCupcake bietet jetzt eine noch grÄ¶ßere Auswahl an Fondant**

---

KÄ¶n, 14.12.2016 â€“ Der Online-Shop MeinCupcake erweitert das grÄ¶Ùe Sortiment an Fondant fÄ¶r die Tortendekoration nochmals. Ab sofort bekommen Backfans im Shop auch gebrauchsfertigen Rollfondant in vielen auÄ¶ergewÄ¶hnlichen Geschmacksrichtungen. So gibt es nun Fondant zu kaufen, der nach Schokolade, Karamell oder gar nach Lakritz schmeckt.

Fondant in auÄ¶ergewÄ¶hnlichen Geschmacksrichtungen

Viele Backfans lieben es, Torten und Kuchen mit Fondant kreativ zu gestalten. Der Trend, selbstgebackene Leckereien mit der Zuckermasse zu verzieren, kommt ursprÄ¶nglich aus den USA und aus GroÄ¶britannien. In Deutschland begeistern sich mittlerweile ebenfalls immer mehr HobbybÄ¶cker fÄ¶r die Tortendekoration mit Fondant. Bei Fondant handelt es sich um eine Masse, die zum grÄ¶Ùten Teil aus Zucker besteht. HÄ¶ufig schmeckt Rollfondant leicht nach Vanille. Ab sofort gibt es im Online-Shop MeinCupcake aber auch Fondant mit vielen anderen Geschmacksnoten. Unter [www.meincupcake.de/shop/Fondant/Fondant-Geschmack/](http://www.meincupcake.de/shop/Fondant/Fondant-Geschmack/) ist Fondant erhÄ¶tlich, der nach Schokolade, nach Karamell oder nach Marshmallows schmeckt. Das sind allerdings noch lÄ¶ngst nicht alle neuen Geschmacksrichtungen, die im Shop bestellbar sind. Haben Sie schon einmal Fondant mit Lakritzgeschmack probiert? Auch leicht nach Lakritz schmeckender Rollfondant ist nun Teil des Sortiments von MeinCupcake. Alle Liebhaber von Kaffee kÄ¶nnen ab jetzt zu Fondant mit einem angenehmen Kaffeearoma greifen. Fondant mit einem auÄ¶ergewÄ¶hnlichen Geschmack bringt Abwechslung in die Backstuben von TortenkÄ¶nstlern.

Selbstgebackene Torten und Kuchen mit Fondant toll verzieren

Fondant lÄ¶sst sich beim Dekorieren einer selbstgebackenen Torte oder eines Kuchens unterschiedlich verwenden. Die Zuckerpaste ist sofort gebrauchsfertig. Sie sollte lediglich vor der Verwendung kurz geknetet werden. Eine beliebte Variante ist, die Torte oder den Kuchen mit einer Decke aus Fondant zu Ä¶berziehen. Dazu muss der Fondant zunÄ¶chst ausgerollt werden. Dies geht mit einem herkÄ¶mmlichen Nudelholz. Allerdings sollten Nudelholz sowie ArbeitsflÄ¶che beim Ausrollen von Fondant mit etwas BÄ¶ckerstÄ¶rke oder Puderzucker versehen werden, um ein Ankleben zu verhindern. Alternativ kÄ¶nnen Backfans zu einem speziellen Fondantroller greifen. RollstÄ¶be fÄ¶r Fondant bestehen meist aus Kunststoff und weisen daher ausgezeichnete Antihafteigenschaften auf. DarÄ¶ber hinaus bietet Fondant die MÄ¶glichkeit, schÄ¶ne Verzierungen fÄ¶r Torten und Kuchen zu modellieren. Aus Fondant lassen sich Blumen und BlÄ¶ten fÄ¶r die Tortendeko zaubern. Auch zum Anfertigen von kreativen Figuren ist Fondant sehr gut geeignet.

Angebrochenen Fondant richtig lagern

Wie lagere ich angebrochenen Fondant richtig? Diese Frage stellen sich viele HobbybÄ¶cker, die zum ersten Mal mit Fondant arbeiten. GrundsÄ¶tzlich ist es gar kein Problem, Fondant aufzubewahren. Allerdings sollten

Backfans einige Hinweise beachten, damit der Rollfondant seine Qualität behält. Die Zuckermasse sollte stets luftdicht, beispielsweise umwickelt mit Frischhaltefolie, gelagert werden. Außerdem ist Rollfondant recht empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Daher darf die Zuckerpaste auf keinen Fall in den Kühlschrank, da sie dort schnell matschig werden würde. Stattdessen empfiehlt es sich, Fondant bei Zimmertemperatur zu lagern.

Über die CAKE MART GmbH

Betreiber des Online-Shops MeinCupcake ist die CAKE MART GmbH. In dem Shop bekommen Backfans eine in Deutschland einzigartige Auswahl an Fondant von allen bekannten Marken. Die Zuckerpaste für die Tortendekoration ist in unzähligen Farben und in unterschiedlichen Verpackungsgrößen bestellbar. Dazu finden Backbegeisterte bei MeinCupcake praktisches Zubehör für die Zubereitung von Torten, Kuchen und Cupcakes. Insgesamt umfasst das Sortiment des Shops fast 10.000 verschiedene Produkte. Die CAKE MART GmbH ist zusätzlich im stationären Einzelhandel aktiv. Mittlerweile gibt es drei Filialgeschäfte in Köln, Duisburg sowie Düsseldorf.

CAKE MART GmbH

Nerlich, Jürg

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

[www.meincupcake.de/shop/](http://www.meincupcake.de/shop/)

[presse\[at\]meincupcake.de](mailto:presse[at]meincupcake.de)

---

<http://www.onejournal.de/item/lifestyle/19/201612145850edc214e0e-pr46521.html>