

Genießen**Claudia Hennicke-Pöschk****Donnerstag, 25.07.2024****Blüten aus Rollfondant****Zutaten:****Für die Blüten:**

ca. 100 g Rollfondant (Farbe nach Belieben)

Für die Eiweißspritzglasur:

1 EL Eiweiß (ca. 7 g)

40 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe nach Belieben

Außerdem:

Puderzucker oder Speisestärke zum Ausrollen

Verschiedene Formen von Blütenausstechern
mit AuswerferPralinenform Halbkugel (20 mm, alternativ
die Verpackung von den bekannten
Karamell-Haselnuss-Pralinen)**Zubereitung:**

1. Auf einer mit Puderzucker oder Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche den Rollfondant ca. 1,5 mm dünn ausrollen und mit verschiedenen Blütenausstechern Blüten ausstechen.
2. Blüten in Pralinen-Halbkugel-Formen legen und trocknen lassen.
3. Für die Eiweißspritzglasur Eiweiß mit Puderzucker glattrühren, gegebenenfalls die Eiweißspritzglasur nach Belieben einfärben.
4. Eiweißspritzglasur in ein kleines Spritztütchen füllen und in die Mitte der Blüte einen Tupfen spritzen und trocknen lassen.