



Rosa Marshmallows in Wolkenform

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Marshmallows

Zubereitungszeit: 20 Min. + 4 Std. Ruhezeit

pro Portion: 310 kJ, 74 kcal, 16,9 g Kohlenhydrate, 0,8 g Eiweiß, 0,2 g Fett, 0,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Wusstest du, dass man Marshmallows ganz einfach selberrnachen kann?

Und dass das gar nicht so schwierig ist? Nicht? Dann solltest du jetzt unbedingt weiterlesen, denn wir erklären dir hier, wie du die fluffige Süßigkeit ganz einfach selbst herstellst - und wer einmal selbstgemachte Marshmallows probiert hat, möchte immer wieder davon naschen!

Step 1:

Zuerst bereitest du die Form vor, damit später die Masse nicht fest klebt: Dazu einen Esslöffel Puderzucker und zwei Esslöffeln Speisestärke in eine Schüssel sieben. Dann eine Auflaufform sehr dünn mit dem Öl einstreichen und den Boden dünn mit der Stärkemischung bedecken. Am besten, du siebst die Mischung auf den Boden der Form.

Step 2:

Für die Marshmallow-Masse nun die Gelatine, das Salz, den Vanillezucker und das Wasser miteinander verrühren. Diese Mischung fünf Minuten quellen lassen und dann in einem kleinen Topf leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

Step 3:

In der Zwischenzeit 300 g Puderzucker in eine Rührschüssel sieben.

Step 4:

Nun kannst du die Flüssigkeit unter Rühren zum Puderzucker geben und fünf Minuten dick und luftig aufgeschlagen, bis eine luftig lockere Creme entstanden ist. Zwischendurch kannst du die Lebensmittelfarbe dazugeben, sodass sie sich gut in der Marshmallow-Masse verteilen kann.

Step 5:

Nun die Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken. Sie muss nun mindestens vier Stunden ruhen, um fest zu werden.

Step 6:

Nach dem Aushärten die Masse dünn mit der restlichen Stärkemasse besieben, vom Rand lösen und stürzen. Dann kannst du die Marshmallows ausschneiden oder ausstechen.

Zutaten

Menge

310 g	gesiebter Puderzucker
2 EL	Speisestärke
1 TL	geschmacksneutrales Öl
18 g	gemahlene Gelatine
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
180 ml	Wasser
	rote Lebensmittelfarbe (Pulver oder Paste)

Zum Ausstechen die Form immer wieder in Stärke tauchen, so bleibt nichts kleben.