Marshmallows selber herstellen

Hier erfährst du, wie du Marshmallows selber herstellen kannst

Material / Zutaten

- 310 g gesiebter Puderzucker
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL geschmacksneutrales Öl
- 18g gemahlene Gelatine
- 1 Priise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 180ml Wasser
- evtl rote Lebensmittelfarbe

- Auflaufform
- Mixer
- Schüssel
- Pfanne und Herd
- Teigschaber
- Löffel
- Sieb
- Evtl. Keks-Ausstecher
- Messer
- Frischhaltefolie

Anleitung

Auflaufform vorbereiten, damit die Masse nicht fest klebt:

1 EL Puderzucker und 2 EL Speisestärke mischen

Eine Auflaufform sehr dünn mit Öl einstreichen

Die Puderzucker//Speisestärke-Mischung auf den Boden der Auflaufform sieben

|||

Für die Marshmallow-Masse:

Gelatine, Salz, Vanillezucker und das Wasser miteinander verrühren

Diese Mischung 5 Minuten quellen lassen

In einer Pfanne leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat

|||

In der Zwischenzeit 300g Puderzucker in eine Rührschüssel sieben

|||

Die Flüssigkeit unter Rührem zum Puderzucker geben und ca. 5-10 Minuten lang dick und luftig mit einem Mixer aufschlagen, bis eine luftig lockere Crème entstanden ist.

Evtl Lebensmittelfarbe dazugeben.

|||

Nun die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken.

|||

Sie muss nun mindestens vier Stunden ruhen, um fest zu werden.

Tipp: Im Kühlschrank wird die Masse schneller fest. Da reichen ca. 2 Stunden

|||

Nach dem Aushärten die Masse dünn mit der restlichen Stärkemasse besieben,

mit einem Messer vom Rand lösen und stürzen.

|||

Nun die Marshmallows in Würfel schneiden

oder mit Keks-Ausstechern ausstechen.

Quellen

- Foto: Jungschar Henggart
- Rezept: https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html und Jungschar Henggart