Marshmallows grillieren

Ein leckeres Desert zur Zubereitung am Stock über dem Feuer. Marshmallows (auch süsser Speck oder Schaumzucker genannt) bestehen aus Eischnee, Geliermittel, Zucker und Aromastoffen, sind in den größeren Supermärkten erhältlich und bei vielen Kindern sowie in den USA allgemein sehr beliebt. Es ist in der klassischen, weissen Zylinderform oder auch in vielen verschiedenen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen erhältlich.

Zubereitung

Zur Zubereitung über dem Feuer wird ein Marshmallow auf einen Stock aufgespiesst und kurz über die Glut bzw. das Feuer gehalten. Wenn das Marshmallow ganz leicht gebräunt ist, ist es verzehrfertig. Es sollte idealerweise direkt vom Stock gegegessen werden, ohne es mit den Händen zu berühren, da es in diesem Zustand sehr klebrig ist und man die Finger nur sehr schwer wieder sauber bekommt.

Bildnachweis

- Titelbild: Nina Hale; Lizenz: CC-BY-2.0