

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 Prise 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 Rühren 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