

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 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