

Marshmallows

Ihr braucht dazu:

300g Staubzucker
180ml Wasser
24g Vanillezucker
12 Blatt Gelatine
1 Prise Salz
2 TL selbstgemachter Vanilleextrakt oder
ein paar Tropfen Aroma
Lebensmittelfarbe nach Belieben
Speisestärke + Staubzucker
Öl



Und so geht's:

Auflaufform mit Öl bepinseln, 1 EL Staubzucker und 2 EL Speisestärke vermischen und den Boden der Auflaufform damit aussieben.

Die 12 Blatt Gelatine im Wasser aufweichen lassen, fest ausdrücken und mit den 180ml Wasser in einem Topf langsam erhitzen bzw. ständig rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat, nicht zu heiß werden lassen. Ist die Gelatine aufgelöst, dann Vanillezucker, eine Prise Salz und Vanilleextrakt / Aroma,...) dazugeben und gut verrühren. Nicht aufkochen lassen!

Den Staubzucker mit 2 EL Speisestärke in eine Rührschüssel sieben, die Gelatine Flüssigkeit langsam einfließen lassen und mit einem Mixer bzw. in der Küchenmaschine solange aufschlagen, bis eine luftige weiße Creme / Masse entstanden ist.

Ist die Masse fertig, kann man sie noch mit Lebensmittelfarbe einfärben oder auch weiß lassen.

Dann die Masse in die vorbereiteten Formen füllen, glattstreichen und ein paar Stunden kühl stellen (mind. 4 Stunden) – bis die Masse schnittfest ist.

Bevor Ihr die Masse aus der Form stürzt, noch mit der Stärke-Zuckermischung bestreuen, und den Rand mit einem Messer oder einer Spachtel lösen und danach stürzen.

Ihr könnt die Masse in kleine Stücke schneiden, oder aber auch mit normalen Keksausstechern ausstechen.



Gutes Gelingen! 