



Grundrezept: Selbstgemachte Marshmallows zum Essen und Grillen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Rezept für:

Zutaten:

Zubereitung:

für die Form und zum Bestreuen:

Zubereitung Marshmallows (Grundrezept)

2 EL Stärke,
30 g Puderzucker

Stärke und Puderzucker in den Mixtopf geben und 10 Sekunden/Stufe 10 mischen. Anschließend umfüllen.

Zutaten für die Marshmallows:

Gelatine und Wasser in den Mixtopf geben und in 2,5 Minuten/80°C/Stufe 3 erwärmen.

15 g Gelatinefix (z. B. von Puda)
130 g Wasser
20 g Sirup (z. B. Orangenschalsirup, Vanilleextrakt, Karamellsirup oder Fruchtsirup, ersatzweise Wasser)
220 g Puderzucker
evtl. Lebensmittelfarbe

Rührhaufsatz (Schmetterling) einsetzen, Puderzucker, Wasser, Sirup und evtl. etwas Lebensmittelfarbe dazu geben.

Die Mischung in 5 Minuten/Stufe 4/Rührhaufsatz aufschlagen.

Währenddessen die Form einölen und dünn mit einem Teil der vorbereiteten Stärke-Puderzucker-Mischung bestreuen.

Die aufgeschlagene Marshmallow-Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 2 Stunden festwerden lassen.

Anschließend ausstechen oder in Form schneiden (entweder in der Form oder auf ein mit Stärke-Puderzucker bestreutes Backpapier stürzen und schneiden).

Für die Auflaufform oder Blech:

Mit der restlichen Stärke-Puderzucker-Mischung bestreuen und servieren.

Öl

Zeit zum Festwerden: 2 Stunden

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/selbstgemachte-marshmallows-zum-essen-grillen-und-halloween/>