Marshmallow-Creme

So süß und lecker: Das Rezept für eine Marshmallow-Creme ist vielseitig einsetzbar, z.B. als Frosting für Torten oder Cupcakes.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 Prise	Weinsteinbackpulver
250 g	Zucker
250 g	Wasser

Zubereitung

1. Für die Marshmallow-Creme das Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen und so lange köcheln lassen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Masse Bläschen bildet und eine sirupartige Konsistenz bekommt.

2. In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das Salz und das Weinsteinbackpulver einrieseln lassen. Dann unter ständigem Rühren langsam den noch heißen Sirup hineinlaufen lassen.

3. Nachdem der Sirup komplett eingearbeitet ist, noch weitere 5 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen. Die fertige Creme nun weiter verarbeiten oder für die spätere Verwendung in

Gläser abfüllen.

Tipp

Die Marshmallow-Creme mit Vanillearoma verfeinern und bei Bedarf mit Lebensmittelfarbe einfärben.