Selbstgemachte Marshmallows

An diesem Rezept werden nicht nur Kinder ihren Spaß haben. Die selbstgemachten Marshmallows schmecken allen Generationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

Für die Form

1 EL	Speiseöl (pflanzliches)
1 EL	Speisestärke
1 EL	Staubzucker

Für die Marshmallows

18 g	Gelatinenpulver (weiß)
150 ml	Wasser (kaltes)
250 g	Staubzucker (gesiebt)
3 EL	Erdbeermarmelade
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)

Zum Zurechtschneiden

Nach Belieben	Speiseöl (pflanzliches)
Nach Belieben	Speisestärke
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten Marshmallows eine Form (ca. 23x14cm) mit dem Öl ausfetten. Die Speisestärke mit dem Staubzucker vermengen und damit die Form ausstäuben.

2. Als nächstes die Gelatine in einen Topf geben und das kalte Wasser einrühren. Die Gelatine ca. 3 Minuten quellen lassen. In der Zeit den Staubzucker in eine Schüssel sieben. Dann die Gelatine erhitzen und kurz aufkochen lassen.

3. Die Gelatine vom Herd nehmen und sofort zu dem Staubzucker hinzufügen. Alles mit einem Mixer auf höchster Stufe ca. 5-7 Minuten zu einer dicken und fluffigen Masse aufschlagen.

4. Jetzt die Marmelade und die Lebensmittelfarbe unterziehen. Wenn die Masse Spitzen zieht, kann man sie in die Form geben und mit einem eingeölten Messer oder einer eingeölten Palette glatt streichen. Die Masse sollte nun bei Zimmertemperatur ca. 1,5 Stunden trocknen.

5. Nun etwas Speisestärke und Puderzucker vermengen und auf die Arbeitsfläche sieben. Dann ein Messer gut Ölen und an dem Rand der Form entlanggleiten, um die Masse zu lösen. Jetzt die Form auf die Arbeitsfläche stürzen. Danach kann man die Marshmallows z.b. mit einem Ausstecher bearbeiten, oder mit einem Messer in Würfel schneiden. Dabei sollte man das Schneidwerkzeug immer wieder einölen. Sollten die Marshmallows zu dick sein, einfach nochmal in der Mitte waagerecht durchschneiden. Zum Schluss noch in einem Gemisch aus Staubzucker und Stärke wälzen, damit sie nicht zusammenkleben.

Tipp

Die selbstgemachten Marshmallows kann man beliebig einfärben und in Form bringen. Hübsch verpackt, sind sie ein prima Gastgeschenk.