



MARSHMALLOWS

Rezept:

- 100 g Puderzucker
 - in eine Teigschüssel geben
- 4 Blatt Gelatine
 - eine zweite Schüssel zur Hälfte mit kaltem Wasser füllen
 - Gelatineblätter nacheinander ins Wasser gleiten lassen
 - mindestens 5 Minuten einweichen
- ½ dl Wasser
- 1 Prise Salz
- 25 g Vanillinzucker
- 8 Tropfen Lebensmittelfarbe
 - in eine kleine Pfanne geben
- 4 EL Maizena
 - in eine kleine Schale geben



Zubereitung:

- Lies das Rezept genau durch. Hast du alle Zutaten?
- Im Help-Point findest du den Videolink. Schau dir das Video genau an.
- Stelle alle Zutaten für die Marshmallows bereit wie im Rezept oben beschrieben.
- Ausserdem benötigst du einen Mixer, den vorbereiteten Spritzsack und das Backpapier mit Maizenastaub.
- Erwärme Wasser, Salz, Vanillinzucker und Lebensmittelfarbe in der kleinen Pfanne. Die Flüssigkeit darf einige Sekunden leicht köcheln.
- Nimm die Pfanne von der heissen Platte.
- Drücke die Gelatineblätter gut aus und gib sie ebenfalls in die Pfanne.
- Rühre die Gelatine-Wasser-Mischung kurz durch. Die Gelatine muss sich vollständig auflösen.
- Giesse den Inhalt der Pfanne zum Puderzucker. Mixe die Masse während 5 Minuten. Starte auf kleiner Stufe und erhöhe dann das Tempo bis zur Höchstleistung.
- Fülle die Masse mit einer Gummikelle sofort in den Spritzsack.
- Spritze 5-6 gleich dicke Marshmallows-Rollen auf das bepuderte Backpapier. Lass die Rollen 1 Stunde fest werden.
- Schneide mit einem scharfen Messer jede Rolle in etwa 2 cm breite Streifen. Bepudere die Marshmallows mit der Maizena-Mischung.
- Räume die Küche sauber auf.

Hinweis: Fertige Marshmallows sind gut verpackt 1-2 Wochen haltbar.

		https://youtu.be/6RdU3CTvjOA Marshmallows selber herstellen (www.bluebumblebee.ch)	5:57
--	--	--	------

