

Marshmallows

Zutaten

Ergibt je nach Schnittgrösse ca. 150 Stück.

4 Blatt weisse Gelatine
400 g Zucker
200 g heller Sirup (z.B. Holundersirup;
beachten: je nach verwendetem Sirup wird
Geschmack und Farbe beeinflusst)
1 Prise Salz
2 TL Vanilleextrakt
(ersatzweise 2 Pck. Vanillezucker)
100-150 g Puderzucker (zum Bestäuben)
100-150 g Stärkemehl (zum Bestäuben)
Backpapier
Öl für die Form
Lebensmittelthermometer
Küchenmaschine

Zubereitung

Gratinform (ca. 35 cm x 25 cm) mit Backpapier auskleiden und dünn ölen. Die Gelatine kalt einweichen. Zucker, 100 g Sirup und 100 ml Wasser einmal aufkochen und so lange kochen, bis die Mischung 115 Grad heiss ist. Inzwischen restlichen Sirup in der Schüssel einer Küchenmaschine mit dem Quirl langsam rühren. Gelatine gut ausdrücken. Bei schwacher Hitze schmelzen und in den Sirup einlaufen lassen, dabei die Maschine weiterlaufen lassen. Küchenmaschine auf höchste Geschwindigkeit stellen, langsam die 115 Grad heisse Zuckermischung in die Sirupmischung laufen lassen. Auf mittlere Geschwindigkeit schalten und die Küchenmaschine 8-10 Min. laufen lassen. 1 Prise Salz und Vanille zugeben, die Maschine für 1 Min. auf höchste Stufe schalten.

Marshmallowmasse in eine quadratische Form füllen und glattstreichen. Puderzucker und Stärke mischen, etwas davon über die Marshmallowmassestäuben. Über Nacht abkühlen und fest werden lassen. Dann die Marshmallowmasse vorsichtig auf ein dick mit der Puderzucker-Stärke-Mischung bestäubtes Brett stürzen und vorsichtig die Form lösen. Die Masse in ca. 2,5 cm grosse Würfel schneiden und rundum in der Zucker-Stärke-Mischung wälzen.

(Rezept: Alessandra Redies, Adriane Andreas: «Weihnachten - Das Goldene von GU: Kochen und backen für ein glänzendes Fest», 2013 Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München.)

Varianten: Um den Marshmallows Farbe zu geben, können Sie der Masse während des Mischens Lebensmittelfarbe beifügen. Statt Zucker-Stärke-Mischung eine Zucker-Kokossplitter-Mischung zum Pudern verwenden.