



Selbstgemachte Marshmallow-Herzen (nach einem Rezept von Entertaininganytime)

Zutaten:

3 Päckchen Gelatinepulver

450g Zucker

118ml heller Sirup (ich habe hellen Goldsirup verwendet, Maissirup ist in Deutschland schwerer zu finden)

eine Prise Salz

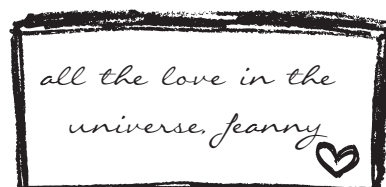
2 Eiweiß

1 EL Vanilleextrakt (flüssig)

Lebensmittelfarbe (wer mag), am besten Lebensmittelfarbe-Gel

Pudrzucker zum Bestäuben

- 1.) Eine große Auflaufform (meine ist 30x20cm groß) leicht mit Öl einpinseln und Pudrzucker bestäuben.
- 2.) In einem großen Topf oder einer Metallschüssel Gelatinepulver und 120ml kaltes Wasser verrühren, quellen lassen.
- 3.) In einem kleinen Topf weitere 120ml Wasser, den Zucker, Sirup und eine Prise Salz mischen. Bei niedriger Temperatur erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei ruhig mit einem Holzlöffel rühren. Dann auf mittlere Hitze erhöhen und sachte köcheln lassen, bis das Zuckerthermometer 115°C anzeigt. Das entspricht dem sogenannten "Soft ball" Stadium. Topf dann schnell vom Herd ziehen und die (sehr heiße!!) Zuckermasse zu der gequollenen Gelatine geben. Schnell mit einem Rührbesen verrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
- 4.) Das Ganze dann mit einem Handmixer auf höchster Stufe mixen, ca. 8-10 Minuten lang, bis aus der Zuckergelatine-Masse eine sehr große weiße fluffige Wolke geworden ist. Ihr werdet staunen, die Masse verdreifacht sich. Holy camoly. Tröpfchenweise Lebensmittelfarbe hinzufügen, bis die gewünschte Farbstufe erreicht ist.
- 5.) In einer separaten Schüssel und mit frischen Mixstäben das Eiweiß steif schlagen. Dies dann zur weißen Marshmallow-Wolke geben und so einmischen, daß es gerade eine homogene Masse wird. Nicht zu lange mixen, sonst fällt das sorgsam geschlagene Eiweiß sofort wieder zusammen wie ein missglücktes Soufflé (böse Erinnerungen werden wach). Vanille dazu und dann...



6.) ...ab in die Auflaufform fließen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und ca. 4 Stunden lang bei Zimmertemperatur stehen lassen.

7.) Dann stürzen und mit einem geölten (!) Messer, Pizzaschneider oder eben Keksausstechern in so große Portiönchen schneiden, wie Ihr möchtet.

Zwischendurch immer mal eines in den Mund stecken und die übrigen schnell rundherum in Puderzucker wälzen.

8.) Wer nicht alle Marshmallows auf einmal essen möchte, kann sie in einer Blechdose mit Butterbrotpapierschichten für ca. eine Woche lang aufheben und peu a peu essen. Ich denke da beispielsweise ans fünfminütliche wieder zur Dose sneaken und sich was rausstehlen, bis alles leer ist.