

## Rezept

# Erdbeer-Mäusespeck

Ein Rezept von Erdbeer-Mäusespeck, am 28.06.2026

## Zutaten

**250 g** Puderzucker

**200 g** Speisestärke

### FÜR DIE WEISSE MASSE:

**6 Blatt** weiße Gelatine

**1** Vanilleschote

**250 g** Zucker

**1** Eiweiß (30 g)

### FÜR DIE ERDBEERMASSE:

**8 Blatt** weiße Gelatine

**200 g** Erdbeermark (s. Rezept-Tipp)

**1** Eiweiß (30 g)

**250 g** Zucker

**2 - 3 Tropfen** rote Lebensmittelfarbe

### AUSSERDEM:

Öl für den Rahmen

hoher Backrahmen auf ca. 20 x 25 cm  
eingestellt

Zuckerthermometer

Küchenmaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 800 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Backpapier auf ein Backblech legen und dünn mit Öl einstreichen. Den Backrahmen innen dünn einölen und auf das Papier setzen. Puderzucker und Stärke in einer Schüssel gut mischen und bereitstellen.
2. Für die weiße Masse die Gelatine in 80 g Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben. Den Zucker mit 100 g Wasser auf 127° kochen. Das Eiweiß in der hitzefesten Schüssel der Küchenmaschine steif schlagen. Die Gelatine vorsichtig in den Zuckersirup rühren, diesen in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zum Eiweiß laufen lassen. Das Vanillemark dazugeben und alles schlagen, bis die Masse sehr steif ist. In den Rahmen füllen und glatt streichen.
3. Für die Erdbeermasse die Gelatineblätter nacheinander in das Erdbeermark geben, sodass sie beim Einweichen nicht aneinanderkleben. Ca. 5 Min. ruhen lassen. Das Erdbeermark erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Das Eiweiß in der hitzefesten Schüssel der Küchenmaschine steif schlagen. Den Zucker mit 100 g Wasser auf 127° kochen. Lebensmittelfarbe und Erdbeermark in den Sirup rühren, dann sofort in dünnem Strahl in das Eiweiß einrühren. Die Masse schlagen, bis sie dick und cremig ist.
4. Die Erdbeermasse auf den weißen »Speck« geben und glatt streichen. Mit Puderzucker-Stärke-Mischung bestreuen und mit Folie bedeckt über Nacht fest werden lassen.

5. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker-Stärke-Mischung bestreuen und den Mäusespeck darauflegen. In mundgerechte Streifen schneiden und sofort rundherum in der Mischung wälzen. Luftdicht aufbewahren.