

Rezept

# Gefüllte Marshmallows

Ein Rezept von Gefüllte Marshmallows, am 28.06.2026

## Zutaten

**200 g** Puderzucker

**150 g** Speisestärke

### FÜR DIE FÜLLUNG:

**100 g** Zartbitterkuvertüre

**100 g** Sahne

### FÜR DIE MARSHMALLOWS:

**8 Blatt** weiße Gelatine

**240 g** Zucker

**80 g** Glukosesirup (Spezialversand)

**70 g** Amaretto

**1 Prise** Zitronensäure (Apotheke)

**300 g** Zartbitterkuvertüre

### AUSSERDEM:

Öl für das Backblech

Spritzbeutel

Zuckerthermometer

Küchenmaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 700 g | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit eingeeöltem Backpapier belegen. Zwei weitere, nicht eingeeölte, Backpapiere auf Tablett auslegen. Puderzucker und Speisestärke in einer Schüssel mischen.
2. Für die Füllung die Kuvertüre hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen, die Kuvertüre dazugeben und darin schmelzen. Glatt rühren, mit Folie abdecken und in ca. 4 Std. fest werden lassen. Mit dem Handrührgerät aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit 4 - 5-mm-Lochtülle füllen und spitze Tupfen auf die nicht eingeeölte Backpapiere spritzen. In ca. 3 Std. fest werden lassen.
3. Für die Marshmallows die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit 80 g Wasser aufkochen, Glukosesirup dazugeben und alles auf 115° kochen. Den Amaretto erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, mit 1 Prise Zitronensäure in den Amaretto geben und unter Rühren auflösen. Die Mischung in die hitzefeste Schüssel der Küchenmaschine geben und diese auf niedrige Geschwindigkeit schalten. Den Zuckersirup in dünnem Strahl unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Die Geschwindigkeit erhöhen und die Masse dickschaumig schlagen.
4. In einen Spritzbeutel mit 4 - 5-mm-Lochtülle füllen. Kreise von ca. 4 cm Durchmesser auf die eingeeölte Backpapiere spritzen. Auf jeden Kreis eine Schokoladenspitze setzen, rundum mit Marshmallowmasse einhüllen.

5. Die Marshmallows über Nacht fest werden lassen. Die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Marshmallows ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Kuvertüre fest werden lassen. Marshmallows luftdicht aufbewahren.