

Rezept

Himbeer-Waldmeister-Marshmallows

Ein Rezept von Himbeer-Waldmeister-Marshmallows, am 23.05.2025

Zutaten

3 g getrockneter Waldmeister **150 g** Himbeermark (s. Rezept-Tipp)

200 g Puderzucker **150 g** Speisestärke

8 Blatt weiße Gelatine **240 g** Zucker

80 g Glukosesirup (Spezialversand) **2 g** Zitronensäure (Apotheke)

Öl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 g | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1. Den Waldmeister zerrebeln und unter das Himbeermark rühren. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Backpapier auf ein Backblech legen, mit Öl einstreichen. Backrahmen innen einölen und daraufsetzen. Puderzucker und Speisestärke mischen.
- 2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit Glukosesirup und 80 g Wasser in einem Topf auf 110° kochen. Das Himbeermark erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken und mit der Zitronensäure im Himbeermark unter Rühren auflösen. Die Mischung in der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit rühren. Zuckersirup dazugießen, die Geschwindigkeit erhöhen und alles zu einer schaumigen Creme rühren. In den Rahmen füllen, glatt streichen und dick mit der Puderzuckermischung bestreuen. Über Nacht fest werden lassen. In ca. 2 cm große Würfel schneiden, in der restlichen Puderzuckermischung wälzen. Luftdicht aufbewahren.