

Rezept

# Himbeer-Waldmeister-Marshmallows

Ein Rezept von Himbeer-Waldmeister-Marshmallows, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>3 g</b> getrockneter Waldmeister	<b>150 g</b> Himbeermark (s. Rezept-Tipp)
<b>200 g</b> Puderzucker	<b>150 g</b> Speisestärke
<b>8 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>240 g</b> Zucker
<b>80 g</b> Glukosesirup (Spezialversand)	<b>2 g</b> 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 zerreiben 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.