

Rezept

# Honig-Mandel-Marshmallows

Ein Rezept von Honig-Mandel-Marshmallows, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>8 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>240 g</b> Zucker
<b>80 g</b> Glukosesirup (Spezialversand)	<b>100 g</b> flüssiger Honig
<b>2 Tropfen</b> Bittermandelöl	<b>300 g</b> Mandelblättchen
Öl zum Arbeiten	hoher Backrahmen , auf ca. 14 x 20 cm eingestellt
Zuckerthermometer	Küchenmaschine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 500 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 daraufsetzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Zucker mit dem Glukosesirup und 80 g Wasser auf 110° kochen. Inzwischen die Gelatine ausdrücken. Den Honig in einem Topf erwärmen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Bittermandelöl dazugeben. In die hitzefeste Rührschüssel der Küchenmaschine geben und bei niedriger Geschwindigkeit rühren.
3. Den heißen Zuckersirup unter Rühren dazulaufen lassen. Die Geschwindigkeit erhöhen und die Masse weißschaumig und fluffig schlagen. In den Rahmen füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht fest werden lassen.
4. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, mit einem Löffel leicht zerdrücken, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Marshmallowmasse in ca. 2 x 3 cm große Stücke schneiden, sofort in den Mandelblättchen wälzen und luftdicht verpacken.