

## Rezept

# Marshmallows

Ein Rezept von Marshmallows, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>14 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>400 g</b> Zucker
<b>200 g</b> heller Sirup (z. B. Golden Syrup)	Salz
<b>2 TL</b> Vanilleextrakt (ersatzweise 2 Päckchen Vanillezucker)	100-150 g Puderzucker
Öl für die Form	100-150 g Stärkemehl
	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 150 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Eine quadratische Form mit herausnehmbarem Boden mit Backpapier auskleiden und dünn mit Öl auswischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Zucker, 100 g Sirup und 100 ml Wasser in eine Stielkasserolle geben und aufkochen. Die Mischung so lange kochen, bis sie 115° heiß ist.
3. Inzwischen den restlichen Sirup in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen langsam rühren. Die Gelatine gut ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Flüssige Gelatine in einem dünnen Strahl in den Sirup einlaufen lassen, dabei und darüber hinaus die Maschine ständig laufen lassen.
4. Sobald die Zuckermasse 115° erreicht hat, den Topf vom Herd ziehen. Die Küchenmaschine auf höchste Geschwindigkeit stellen und langsam die heiße Zuckermischung in die Gelatine-Sirup-Mischung laufen lassen.
5. Sobald alles untergerührt ist, auf mittlere Geschwindigkeit herunterschalten und die Küchenmaschine 8-10 Min. laufen lassen. Die Masse wird dabei weiß und schaumig. Zum Schluss 1 Prise Salz und Vanille zugeben und die Maschine noch einmal für 1 Min. auf höchste Stufe herauf schalten.
6. Die Marshmallowmasse in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Puderzucker und Stärke mischen, etwas davon über die Marshmallowmassestäuben. Über Nacht abkühlen und fest werden lassen.
7. Am nächsten Tag die Marshmallowmasse vorsichtig auf ein dick mit der Puderzucker-Stärke-Mischung bestäubtes Brett stürzen und vorsichtig die Form lösen. Die Masse zuerst in Streifen, dann in ca. 2 1/2 cm große Würfel schneiden und rundum in der Puderzucker-Stärke-Mischung wälzen. In einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.