Rezept

Vanille-Marshmallows

Ein Rezept von Vanille-Marshmallows, am 04.06.2025

Zutaten

8 Blatt	weiße Gelatine
80 g	Glukosesirup (Spezialversand)
1	Vanilleschote
200 g	Puderzucker
	Zuckerthermometer
	Küchenmaschine
	Öl zum Arbeiten
265 g	Zucker
50 g	Ahornsirup
1 Prise	Zitronensäure (Apotheke)
150 g	Speisestärke
	sauberer Backpinsel
	hoher Backrahmen , auf ca. 12 x 20 cm eingestellt
	Spachtel

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 240 g Zucker mit dem Glukosesirup und 80 g Wasser in eine Stielkasserolle geben und unter Rühren erwärmen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Dann bei starker Hitze auf 110° kochen. Zwischendurch den Topfrand mit Pinsel und Wasser immer wieder säubern.

2. Inzwischen die übrigen 25 g Zucker mit 25 g Wasser in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Ahornsirup dazugeben und erwärmen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark und Zitronensäure zum Sirup geben und darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und im Sirup unter Rühren auflösen.

3. Die Sirup-Gelatine-Mischung in die hitzefeste Schüssel der Küchenmaschine geben und diese auf niedrige Geschwindigkeit stellen. Den 110° heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl dazugießen und weiter schlagen, erst auf niedriger Stufe, dann schneller, bis die Masse weißschaumig und fluffig ist. Das kann 5 - 10 Min. dauern.

4. Puderzucker und Speisestärke in einer Schüssel mischen. Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses dünn mit Öl bestreichen. Den Backrahmen daraufsetzen und innen mit Öl bestreichen. Die Marshmallowmasse in den Rahmen füllen und mit einem eingeölten Spachtel glatt streichen. Etwas Puderzucker-Stärke-Mischung daraufsieben.

5. Die Masse über Nacht fest werden lassen. In ca. 3 cm große Würfel schneiden und rundum in der Puderzucker-Stärke-Mischung wälzen. Luftdicht aufbewahren.