

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Marshmallows

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten

270 g Glukosesirup, 800 g Zucker, 270 g Dextrose, 330 g Wasser, 66 g Gelatine.

Außerdem: Öl, flüssige Lebensmittelfarben und ätherische Öle bzw. Aromen zum Abschmecken.

Zubereitung

Den Glukosesirup in einen Rührkessel geben. Die Gelatine einweichen und gut ausdrücken. Zucker, Dextrose und Wasser aufkochen und nur ganz kurz einkochen lassen. In die Glukose gießen, Gelatine begeben und aufschlagen (das funktioniert am besten in einer Küchenmaschine). Wenn die Mischung das gewünschte Volumen angenommen hat, färben und aromatisieren. Auf eine beölte Antihafmatte gießen, mit Dextrose bestreuen. Idealerweise bei Zimmertemperatur über Nacht festwerden lassen und am nächsten Tag in gewünschte Formen schneiden bzw. ausstechen.

Um ein Zusammenkleben der Stücke zu vermeiden, mit etwas Dextrose bestreuen. In gut schließende Dosen füllen und verschlossen lagern.