

## Marshmallow



Wer kennt sie nicht. Die amerikanischen weißen wattigen, süßen Stücke. Marshmallows. In den USA gerne in der heißen Schokolade serviert, oder über dem Lagerfeuer auf dem Holzspieß geschmolzen, was inzwischen auch in Europa oft gemacht wird.

Ich meine auch hier schon Eis mit Marshmallow gesehen zu haben. Da ich für die Familie erstmals welche selbst gemacht habe und die um weiten besser schmecken als die pick süßen gekauften, dachte ich das Rezept ist etwas für die Eisgruppe. Man kann mit Fruchtsaft, Püree selbst den Geschmack bestimmen und sie sind lange nicht so süß, sondern recht fruchtig.

Es bedurfte 3 Versuche um den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Entweder war es schon zu fest, dass es sich nicht mehr spritzen lies, oder verstreichen. Daher lieber kurzer rühren und einfach länger warten.

Auf den Bildern sieht man Homemade Marshmallow - Weihnachtlich und mit viel Liebe in der Variante Himbeer Geschmack und grüner Apfel.

Ich habe Pontier Himbeerpüree und grüne Apfel Aromapaste von Hansa verwendet. Keine zusätzlichen Farben.

### **Zutaten für 300g:**

300g Staubzucker 2 Pkg (18g) gemahlene Gelatine (Agar Agar geht glaube ich nicht) 1 Prise Salz 4 EL Wasser 180ml Himbeerpüree (Ponthier)\* etwas Öl für die Form und \*man kann auch 200g Früchte verwenden, jedoch muss es 180ml Flüssigkeit ergeben. # für die Form: 2EL (55g) Speisestärke/Maizena 1 EL (25g) Staubzucker

### **Zubereitung:**

Die Pulvergelatine in den 4 EL Wasser quellen lassen. -- Ebenso die Form in der

ihr die Masse füllt, mit der Stärke Zucker Mischung vorbereiten. Dh ein Blech etwas mit Öl bestreichen und Backpapier auflegen. Dann mit dem Stärke Zucker Gemisch mit dem Sieb bestauben. -- In der Zwischenzeit den Staubzucker sieben. Ich habe gleich die Kenwood Schüssel auf die Waage gestellt und die 300g dort hineingesiebt und gewogen. -- Nach dem quellen lassen, das Salz und das Früchtpüree, oder Saft hinzufügen und erhitzen. Nicht kochen!! So lange erwärmen und umrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. (Bei der Aromapaste, Wasser für die notwendige Flüssigkeit nehmen. Paste nach Geschmack und Intensität wählen. -- Diese nun in die laufende Maschine mit Schneebesen einfließen lassen und schaumig schlagen. Bei der weißen Masse (meine Erste) hatte ich 10 min geschlagen :-). Nicht daran gedacht dass die Gelatine so schnell reagiert und somit kaum mehr zum Spritzen war. Die Rote Masse habe ich dann 5min geschlagen auf hoher Stufe und dann in die vorbereite Form gefüllt. War meiner Meinung auch etwas zu lange, da sie sich schlecht verstreichen lässt. Bei der 3. Masse der Grünen, habe ich nur 3-4 Minuten geschlagen und so konnte ich die Masse noch gießen. Die gefallen mir von der ebenen Oberfläche am Besten. Daher lieber kürzer schlagen/flüssiger lassen und dafür länger trocknen lassen. -- Die Marshmallow Masse wird mit Frischhaltefolie abgedeckt und sollte min 4h ruhen, bevor sie geschnitten oder ausgestochen wird. Wenn ihr das Messer, oder die Ausstecher in die verbleibene Stärke Zucker Mischung taucht, lässt es sich besser teilen. -- Im Original stand dass die Masse zum Trocknen auch etwas bestäubt werden soll. Ich werde beim nächsten Mal gleich mehr obenauf streuen, da ich dann bei den ausgestochenen Weihnachtsmotiven die Stücke gewälzt, oder bepinselt habe. Ich musste sie auch verpacken und sonst würden sie aneinander kleben. -- Angeblich sollten die in einer Luftdicht verschlossenen Dose nur 1 Woche halten. Dazu habe ich noch keine Erfahrungswerte.