



Menge 40 - 50 Stück



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-MARSHMALLOWS

Für kreative Naschkatzen: selbstgemachte fluffige Marshmallows mit frischen Erdbeeren!



Zutaten

100 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
50 ml	kaltes Wasser
2 Päckchen	gemahlene Gelatine
1-2 EL	neutrales Pflanzenöl
2 EL	Speisestärke
2 EL	Diamant Puderzucker
250 g	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. 100 g abwägen, zusammen mit Wasser und Gelatine in einem kleinen Topf verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Zwischenzeitlich einen eckigen Tortenring mit Hebeboden (ca. 20 x 20 cm, alternativ eine Auflaufform) mit etwas Öl einpinseln. Speisestärke mit 2 EL Puderzucker mischen, sieben und die Hälfte großzügig in der Form verteilen.
3. 250 g Puderzucker in eine Schüssel sieben. Gelatine unter Rühren kurz aufkochen, dann sofort unter Rühren, am besten mit einer Küchenmaschine, zum Puderzucker gießen.
4. Mischung ca. 4–5 Minuten kräftig zu einer schaumigen, standfesten Masse aufschlagen, bis sich Spitzen bilden.
5. Marshmallow-Mischung sofort in der Form verteilen und mit einem leicht geölten Teigschaber glatt streichen. Ca. 1 Stunde trocknen lassen.
6. Etwas Stärke-Puderzucker-Mischung auf einem Brett verteilen.
7. Marshmallowplatte mit einem Messer vom Rand lösen und auf das bestäubte Brett stürzen. In ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden und mit restlicher Stärke-Puderzucker-Mischung von allen Seiten bestäuben.
8. Tipps: - Statt die Marshmallows in Würfel zu schneiden, können sie auch mit Keksausstechern in niedlichen Formen, z. B. Blumen oder Sternen, ausgestochen werden. - Die Marshmallows sollten in einer luftdichten Dose aufbewahrt und binnen 2 Wochen verzehrt werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.