



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.