

# Leckerschmecker: Marshmallows

Zur Zeit sind wir total dem Marshmallows-Fieber ausgeliefert. Vielleicht haben Sie Zeit und Lust Zuhause selber Marshmallows herzustellen? Es ist gar nicht so schwierig, ist schnell gemacht und bereitet erst noch Spass. Das Rezept habe ich Ihnen auch gleich beigelegt.

Viel Vergnügen !







# Rezept Marshmallows

Wenig Öl	Eckige Glasform ausfetten
1 gehäufte EL Maizena 1 gehäufte EL Puderzucker	Gefettete Glasform besieben
150 g gesiebter Puderzucker 1 kleine Prise Salz 2 Päckli Vanillezucker	In Schüssel geben
1 Päckli Gelatine (in Pulver), 30 g 90 g heisses Wasser	Auflösen und in die gesiebte Puderzuckermischung einrühren
Puderzuckermischung und Gelatine rühren bis eine dicke fluffige Masse entstanden ist	
Lebensmittelfarbe	Damit kann die Masse eingefärbt werden
Fluffige Masse	Rasch in Glasform füllen, glatt streichen Restliches Maizena/Puderzucker darüber sieben
	Stehen lassen (ev. Im Kühlschrank) bis die Masse fest geworden ist.
Masse aus der Form stürzen und in Quadrate schneiden oder mit Guetzliausstecher Formen ausstechen	