

Supersofte Marshmallows



Für die Marshmallows braucht ihr:

2 Eier
120g Zucker
5 Blatt Gelatine
35ml kaltes Wasser
50ml schwarzer Johannisbeer-Saft

Für die Deko: nach Wunsch bunte Schokodrops & Streusel

Und so geht's:

Schritt 1: Zutaten vorbereiten

Gelatine in Wasser einweichen. Zucker mit Johannisbeer-Saft aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, bis es dicke Blasen wirft.

Schritt 2: Zutaten verrühren

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine im Zuckersud auflösen und in einem feinen Strahl ins aufgeschlagene Eiweiß rühren.

Schritt 3: Marshmallows spritzen

Die Masse aufschlagen, bis sie handwarm ist. Dann in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Backpapier aufdressieren. Einige Stunden trocknen lassen, bis die Marshmallows ihre typische Konsistenz haben.

Tipp: Wer mag kann die Marshmallows auch mit einem Waldbeerpüree verfeinern. Einfach aufgetaute Beeren durch ein Sieb in die Masse streichen und insgesamt 30 Gramm Zucker mehr verwenden.

Hier geht's zur Video-Anleitung:

<https://www.sixx.de/tv/enie-backt/video/staffel-5/54-marshmallows-clip>