




Vanille-Marshmallows

 Zeit gesamt
4h 30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 3 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Zucker | 225 g |
| Vanillinzucker | 80 g |
| Wasser | 100 ml |
| Blattgelatine | 16 g |
| Eier | 1 St. |
| Lebensmittelfarbe, rot | 1 TL |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Kastenform 28 cm, Frischhaltefolie,
Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf auf mittlerer Stufe Zucker und Vanillinzucker mit Wasser zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. zu einem klaren Sirup kochen. Blattgelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und im lauwarmen Sirup auflösen.
2. Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Sirup unter Rühren langsam zugießen und so lange schlagen, bis die Masse sehr schaumig und fest wird. Masse nach Belieben halbieren, die Hälfte mit Lebensmittelfarbe einfärben.
3. Schaummasse in zwei Schichten in eine eckige Form gießen, glatt streichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen. Auf ein Holzbrett stürzen und mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden. Vanille-Marshmallows als Dessert oder Geschenk servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Luftdicht verpackt sind die Vanille-Marshmallows im Kühlschrank bis zu 7 Tage haltbar.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 441 kcal

Kohlenhydrate 103 g

Eiweiß 7 g

Ballaststoffe 0 g

Fette 2 g
