

HOMEMADE MARSHMALLOWS - UNICORN STYLE

Posted on 26. Januar 2017



Heute habe ich ein Rezept für selbstgemachte Marshmallows für euch. Es sind aber nicht irgendwelche Marshmallows, nein es sind "unicorn" Marshmallows. Zur Zeit herrscht ja eine richtige Einhornmanie...

überall gibt es Rezepte für Torten, Cupcakes und Kekse im Einhorn-Look. Sogar Kleidung und Duschgels gibt es schon mit Einhörnern in den schönsten Regenbogen- und Pastellfarben bedruckt. Deshalb ist das aktuelle Thema der laufenden Blogger-Parade Einhornmanie, bei der ich diesmal mit dabei bin. Bei dieser Bloggerparade findet ihr auf allen teilnehmenden Blogs tolle Ideen rund um das Thema Einhornmanie, wie zum Beispiel tolle Ideen zum basteln oder eben auch für Küchenzaubereien...

Unter meinem Beitrag findet ihr übrigens die Links zu den anderen teilnehmenden Blogs. Ich finde zarte, fluffige, bunte und glitzernde Marshmallows passen perfekt zu diesem Trend. Wenn ihr es nicht ganz so verspielt mögt, dann könnt ihr eure Marshmallows natürlich schlicht weiß lassen. Schmecken tun sie dann genauso gut, ihr werdet sehen...probiert sie unbedingt mal aus. Marshmallows sind gar nicht schwer selber herzustellen. ????





Zutaten:

- 18 g Gelatine (2 Tütchen), gerne auch Halal-Gelatine
- 300g Puderzucker + zusätzlich 1 Ei
- 30g Vanillezucker oder 3 Tütchen Vanillin
- 180g Wasser, kalt
- 2 Ei Speisestärke

- 1 Prise Salz
- etwas neutrales Speiseöl für die Form

Optional:

- Speisefarbpasten (z.B. von Dekoback),
- essbares Glitzer (gesehen bei Amazon)
- nach Belieben Streudekor, z.B. Zuckerherzchen



Zubereitung:

- Die Gelatine in einem Schälchen mit dem Wasser, dem Vanillezucker und dem Salz für einige Minuten (ca. 5 Minuten) einweichen.
- In dieser Zeit die Speisestärke mit einem Ei Puderzucker mit Hilfe eines kleinen Siebes durch sieben.
- Eine Form mit etwa 30x20 cm Größe mit etwas Öl einfetten und mit etwas Stärke-Puderzucker-Mischung ausstreuen.
- Nun kann die Gelatine leicht erhitzt und geschmolzen werden. Dazu wird die Gelatine mit dem

- Einweichwasser in einem kleinen Topf bei niedrigster Hitze unter rühren aufgelöst. Sie darf nicht zu heiß werden, da sie sonst später nicht geliert. Thermomix: 3 Min./ 50°C/ Stufe 3
- Dann wird diese Flüssigkeit zusammen mit dem gesiebten Puderzucker für etwa 5 Minuten aufgeschlagen (Mixer mit Rührstäben/Küchenmaschine mit Schneebesens), bis eine luftige, lockere Masse entstanden ist. Thermomix: Schmetterling einsetzen, 8 Min./ Stufe 4
 - Nach dem aufschlagen kann jetzt noch nach Belieben Speisefarbpaste hinzugefügt und unter gerührt werden oder ihr teilt die Masse in Schälchen aufgeteilt auf, um diese verschieden einzufärben.
 - Nun wird die Masse in die vorbereitete Form gegeben und glatt gestrichen und evtl. noch mit Glitzer oder Streudekor dekoriert und anschließend mit Frischhaltefolie abgedeckt. Wenn ihr die Marshmallow-Masse in verschiedene Farben eingefärbt habt, sieht es besonders schön aus, wenn ihr diese in der Form mit einer Gabel o.ä. etwas in einander verrührt (...bevor ihr Streudekor darauf verteilt).
 - Spätestens nach vier Stunden ist die Masse schnittfest.
 - Solltet ihr die Marshmallow-Masse nicht weiter dekoriert haben, dann bestäubt ihr diese jetzt noch mal mit der restlichen Stärke- Puderzucker-Mischung.
 - Nun kann sie aus der Form gestürzt und entweder in Stücke geschnitten oder mit Ausstechern eurer Wahl ausgestochen werden. Am besten wendet ihr die geschnittenen/ausgestochenen Marshmallows nochmal in der Stärke-Puderzucker-Mischung aus der Form. Sonst kleben diese bei der Aufbewahrung aneinander.
 - Die Marshmallows am besten luftdicht verpackt aufbewahren...????







♥ Viel Spaß beim nachmachen! ♥



Mit dabei sind diesmal:

23.01. * [Tina](#) 24.01. * Janine 25.01. * [Elisa](#) 26.01. * Sonja 27.01. * [Annette](#)

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;)