



Rosen Marshmallows

Zutaten für ca. 500g:

1 Eiweiß
230 g Zucker
40 g Traubenzucker
7 g Zitronensaft
3 Blatt Gelatine
75 g Rosen Blütenaufstrich
30 g Speisestärke
30 g Puderzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Marshmallows zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine kleinere Auflaufform mit BAckpapier auslegen.

Das Eiweiß mit 30 g Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen.

Den Traubenzucker mit 200 g Zucker und dem Zitronensaft unter ständigem Umrühren erhitzen bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. Falls die Masse kocht, etwas abkühlen lassen. Die Gelatine im heißen Zuckersirup auflösen.

Den Eischnee wieder auf höchster Stufe schlagen und währenddessen langsam den Zuckersirup einrinnen lassen. Die Masse ca. 10 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen. Sie sollte ihr Volumen ungefähr verdreifachen und fester werden.

Die Masse in die Auflaufform gießen und glatt streichen. Ein paar Klekse Rosen Blütenaufstrich darauf verteilen und mit einer Stricknadel in die Marshmallows einarbeiten.

Die Speisestärke mit dem Puderzucker verrühren und einen Teil davon auf die Marshmallow Masse sieben. Alles mindestens 24 Stunden zum Austrocknen stehen lassen.

Tipp:

Wir haben für den Traubenzucker Dixies genommen und zerstoßen.