

Erdbeer-Marshmallows

300 g Staubzucker
2 Pkg. Gelatine (gemahlen)
2 EL Speisestärke
2 EL Erdbeerpulver
170 ml Wasser
eine Prise Salz
etwas Öl.



Staubzucker in eine Schüssel sieben und mit der Speisestärke vermischen. Eine Form mit Öl einstreichen und etwas von der Staubzuckermischung darauf verteilen, damit später nichts anklebt.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 3 Minuten aufquellen lassen. Eine Prise Salz dazugeben und leicht erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Vorsicht, dass die Flüssigkeit nicht zu heiß wird.

Die Staubzuckermischung mit der Gelatine vermischen und ca. 3 bis 5 Minuten mixen. Vorsicht: Wenn die Masse zu lange gemixt wird, lässt sie sich nicht mehr in die Form streichen. Für ein besseres Gefühl, empfiehlt es sich, einen Handmixer zu verwenden. Am Schluss das Erdbeerpulver hinzugeben.

Die Masse in die Form gießen und gut verstreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit einer Teigspachtel die Masse rundherum vom Rand lösen. Etwas Staubzucker darauf sieben. Danach die Marshmallowmasse aus der Form stürzen und in kleine Quadrate schneiden. Man kann auch kleine runde Keksaustecher verwenden.

In einem geschlossenen Gefäß halten sich die Marshmallows rund zwei Wochen.