

Himbeer- Marshmallows

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Trocknen lassen: ca. 2 Std.

1 dl Wasser

450g Zucker

40g Traubenzucker

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

12 Blätter Gelatine (ca. 20g),
ca. 5 Min. in kaltem Wasser
eingelegt, abgetropft

1 EL Wasser, siedend

175g Himbeeren, püriert, durchs Sieb
gestrichen (ergibt ca. 100g)

5 EL Puderzucker

5 EL Maizena

1. Wasser mit Zucker und Traubenzucker aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, bis die Zuckerlösung 130 Grad heiss ist. (Temperatur mit einem Frittier- oder Fleischthermometer kontrollieren).
2. Eiweisse mit dem Salz mit den Schwingbesen der Küchenmaschine steif schlagen. Die heisse Zuckerlösung unter Rühren in einem dünnen Faden zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen.
3. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit 1 Esslöffel Himbeerpüree verrühren und sofort unter das restliche Püree rühren. Himbeerpüree zur Meringue-Masse geben, ca. 10 Min. mit den Schwingbesen der Küchenmaschine zu einer festen Masse weiterschlagen.
4. Puderzucker und Maizena mischen, die Hälfte davon auf ein Backpapier stäuben. Meringue-Himbeermasse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 24 mm Ø) geben, in ca. 2 cm dicken Streifen auf das Backpapier spritzen. Restliche Puderzucker-Maizena-Mischung darüberstäuben, ca. 2 Std. trocknen lassen. Mit einem scharfen Messer oder einer Schere beliebig grosse Marshmallows abschneiden.

