



Gruselige Marshmallows für Halloween

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Rezept für:

Zutaten:

Zubereitung:

für die Formen und zum Bestreuen:

im Thermomix:

2 EL Stärke,
30 g Puderzucker

Stärke und Puderzucker in den Mixtopf geben und 10 Sekunden/Stufe 10 mischen. Anschließend umfüllen.

Zutaten für die Marshmallows:

Gelatine und Wasser in den Mixtopf geben und in 2,5 Minuten/80°C/Stufe 3 erwärmen.

15 g Gelatinefix (z. B. von Puda)
130 g Wasser
20 g Sirup (z. B. Orangenschalensirup, Vanilleextrakt, Karamellsirup oder Fruchtsirup, ersatzweise Wasser)
220 g Puderzucker
evtl. Lebensmittelfarbe

Rühraufsatz (Schmetterling) einsetzen, Puderzucker, Wasser, Sirup und evtl. etwas Lebensmittelfarbe dazu geben.

Die Mischung in 5 Minuten/Stufe 4/Rühraufsatz aufschlagen.

Währenddessen den Handschuh und die Schüsseln gleichmäßig einölen und dünn mit einem Teil der vorbereiteten Stärke-Puderzucker-Mischung bestreuen.

Die aufgeschlagene Marshmallow-Masse in die vorbereitete Form füllen (Handschuh mit einem Gummi dicht verschließen) und 2-3 Stunden fest werden lassen.

Für den Handschuh und die Schüsseln

Schüsseln stürzen und als Fratzen verziern. Den Handschuh vorsichtig aufschneiden (an der Seite, die später die Unterseite werden soll) und entfernen. Eventuell mit dem Stärke-Puderzucker bestreuen und mit Blut (äh, Sirup) begießen und servieren.

Öl

Zeit zum Festwerden: 2-3 Stunden

Menge: für 1 Hand und 4-5 Fratzen

Formen:

Für die Hand: Lebensmittelechter Einweg-Handschuh ohne "Innenpuder", roter Sirup und Rosinen als Dekoration

Für die Fratzen: kleine Schüsseln

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/selbstgemachte-marshmallows-zum-essen-grillen-und-halloween/>