



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.

Für den Handschuh und die Schüsseln

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

Öl

Schüsseln stürzen und als Fratzen verzieren. 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.

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/>