

## Marshmallows mit LieBee Waldhonig

### Zutaten

- Etwas Rapsöl zum Einfetten
- Je 50 g Puderzucker und Speisestärke vermischt
- 12 g Gelatine
- 200 ml Sauerkirschsafft
- 200 g LieBee Waldhonig



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Eine flache Schale mit einem geölten (Rapsöl) Küchenpapier auswischen und großzügig mit der Stärke-Puderzucker-Mischung bestäuben.

### 2. Schritt

Die Gelatineblätter in einer Schüssel mit 50 ml des Sauerkirschsaffts etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend auf kleiner Hitze langsam erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

### 3. Schritt

In der Zwischenzeit den **LieBee Waldhonig** in einem Stieltopf füllen. Den restlichen Kirschsafft zufügen und alles köcheln lassen, bis die Temperatur 115 °C beträgt.

### 4. Schritt

Die aufgelöste Gelatine in eine Küchenmaschine mit Schneebesens füllen.

### 5. Schritt

Die Küchenmaschine zunächst auf mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen und dabei den Kirsch-Honig-Sirup in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen. Sobald der komplette Sirup hineingefüllt wurde, die Geschwindigkeit auf höchste Stufe stellen. Wenn die Masse aus festem, hellrosa Schaum besteht, die Maschine

abschalten.

---

## **6. Schritt**

Mit einem Gummischaber sofort gleichmäßig in die vorbereitete, flache Schale füllen. Die Oberfläche der Marshmallow-Masse mit angefeuchteten Händen leicht glätten.

---

## **7. Schritt**

Die Masse über Nacht fest werden lassen. Die Oberfläche mit der Stärke-Puderzucker-Mischung bepudern und den festen, hellrosa Schaum aus der Form heben.

---

## **8. Schritt**

Mit einem Messer mit leicht feuchter Klinge in Würfel schneiden. Die Würfel ebenfalls in der Stärke-Puderzucker-Mischung wenden und anschließend leicht abklopfen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zum Verzehr aufbewahren.