

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.