



Lavendel-Marshmallows by Samir - Gourmetsauna



PORTIONEN: 5

VORBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

RUHEZEIT: 120 MIN.

Zutaten

- 4 Tropfen Lavendel Bio ätherisches Öl (Bergila)
- 300 g Puderzucker
- 18 g Pulver-Gelatine
- 2 TL Speisestärke* (z.B. *Maisstärke)
- 150 ml Wasser
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- 150 ml Wasser aufkochen;
- 18 g Pulver-Gelatine in 150 ml heißem Wasser einrühren (**Achtung: nicht kochen!**);
- 250 g Puderzucker in eine Schüssel geben, Gelatine in einem dünnen Strahl, unter ständigem Rühren, mit dem Puderzucker vermengen;
- Die Masse ca. drei Minuten mithilfe eines Handrührers aufschlagen;
- 4 Tropfen Lavendel Bio ätherisches Öl (von Bergila) hinzufügen;
- Masse nochmals für ca. 1 Min. aufschlagen;
- 2 TL Speisestärke und 50 g Puderzucker in einem separatem Gefäß mischen;
- Die Hälfte der "Speisestärke-Puderzucker-Mischung" auf einem flachen Backblech verteilen, sodass die Masse nicht ankleben kann;
- Nun die "Marshmallow-Lavendel-Masse" darüber verteilen;
- Jetzt die übrige "Speisestärke-Puderzucker-Mischung" gleichmäßig auf der Masse verteilen;
- Anschließend die Masse mithilfe eines Teigschabers und den Händen gleichmäßig auf dem Backblech flach drücken (Höhe: ca. 5 cm)
- und gelegentlich schütteln um das Ankleben zu vermeiden;
- Die fertige Marshmallows-Masse für ca. 2 Stunden (120 Min.) an einem dunklen und kühlen Ort abgedeckt stehen lassen;
- Anschließend (durch Zupfen oder Schneiden) in die gewünschte Form bringen, und genießen;



VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN UND GUTES GELINGEN WÜNSCHT SAMIR! -

WWW.GOURMETSAUNA.DE