

# Marshmellow

von Ramon Meier

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Gelatine	1 Pack (12 Blätter) in kaltem Wasser ca. 10 min einweichen.
1.0 dl Wasser	Zusammen mit den eingeweichten Gelatine blätter in Pfanne auf mittlerer Hitze kochen bis Gelatine sich auflöst.
300 g Puderzucker	In eine Schüssel sieben (alternativ 25g Puderzucker durch Traubenzucker ersetzen), Gelatine dazugeben und mixen für 3 min.
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	2 Pack Vanillezucker und ev. Lebensmittelfarbe dazugeben und schlagen bis eine luftige Masse entsteht.
4.0 g Maisstärke/Maizena	Backform mit Backpapier auslegen und 2 EL Speisestärke darin verteilen, Anschliessend Masse in Formgeben und glattstreichen. Wieder zwei EL Speisestärke über die Masse verteilen. 2h trocknen lassen