

# Marshmallows

---



## Zubereitung

150 g Puderzucker  
50 g Vanillezucker  
50 g Sorbit (in der Apotheke erhältlich)  
15 g Gelatine  
7.5 dl Wasser

## Nach Belieben:

50 Tropfen Backaroma Zitrone  
10 Tropfen Lebensmittelfarbe

- Gelatine in einer Pfanne mit genau abgemessenem Wasser übergießen und quellen lassen
- Backpapier grosszügig mit Puderzucker bestäuben
- Puderzucker + Vanillezucker + Sorbit + ev Aroma + ev Lebensmittelfarbe in eine Schüssel geben
- Gelatine erhitzen (aber nicht kochen) bis sie sich vollständig aufgelöst hat
- Gelatine in Schüssel geben und mit dem Mixer alles auf höchster Stufe vermischen bis die Masse merklich zäher wird
- Mit 2 Teelöffeln kleine Mengen aufs Backpapier verteilen
- Nach 5 Minuten Marshmallows im Puderzucker wälzen und abfüllen