

Maak zelf marshmallows



Hier staat hoe je zelf marshmallows kunt maken

Materialen / ingrediënten

- 310 g gezeefde poedersuiker
- 2 eetlepels maïsmeel
- 1 theelepel niet-gearomatiseerde olie
- 18 g gemalen gelatine
- 1 snufje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- 180ml water
- mogelijk rode voedingskleurstof

- bakvorm
- Mixer
- Kom
- Pan en fornuis
- deegschrapper
- Lepel
- Zeef
- Mogelijk koekjesvormig
- mes
- frisse houdfolie

Instructies

Bereid de ovenschaal voor zodat het mengsel niet blijft plakken:

Meng 1 eetlepel poedersuiker en 2 eetlepels maïzena

Besmeer een ovenschaal zeer dun met olie

Zef het poedersuiker/maïsmengsel op de bodem van de ovenschaal

|

Voor het marshmallowmengsel:

Klop de gelatine, het zout, de vanillesuiker en het water door elkaar

Laat dit mengsel 5 minuten opzwellen

In een pan zachtjes verwarmen, maar niet laten koken, tot de gelatine is opgelost

|

Tussen zeeft u 300 g poedersuiker in een mengkom

|

Voeg al roerend de vloeistof aan de poedersuiker toe en klop met een mixer dik en luchtig, ongeveer 5-10 minuten, tot u een luchtige, losse crème hebt.

Voeg desgewenst levensmiddelenkleurstof toe.

Schenk het mengsel nu in de voorbereide ovenschaal, strijk het glad en dek het af met plasticfolie.

|

Het moet nu minstens vier uur rusten om te harden.

Tip: Het mengsel zal sneller opstijven in de koelkast. Ongeveer 2 uur is genoeg

|

Eenmaal gestold, wrijf het mengsel dun in met het overgebleven zetmeelmengsel,

Gebruik een mes om los te maken van de rand en draai uit.

|

Nu snij je de marshmallows in blokjes

Of knip ze uit met koekjesuitstekers.

Bronnen

- Foto: Jungschar Henggart
- Recept: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> en Jungschar Henggart