



Hübsche Geschenkidee zum Muttertag!

## Bestell-Tipps



Mit unserem fixfertigen **Marshmallow-Mix** und der rosa Lebensmittelfarbe ist die Zubereitung von weissen und pinken Marshmallows ein Kinderspiel!



Herzige Dekorationen machen einfach Freude! Die **Herzliform «flex»** ist ideal für die Herstellung von Herzen aus Marshmallows, Eis, Kuvertüre und vielem mehr. Inklusive praktischer Spritzsäcke zum direkten Befüllen.



Unsere **Dekostifte «pastell»** gehören in die Grundausstattung jedes Dekofans. In drei Farben und mit feinem Schoggi-Geschmack.

## Rosa Marshmallow-Herzli

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.  
**Trocknen lassen:** ca. 2½ Std.  
Für zwei Herzliformen «flex», gefettet

¾ dl **Wasser**

¼ dl **Rosenwasser** (Coop)

**450 g Zucker**

**40 g Traubenzucker**

**2 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**12 Blätter Gelatine**

(ca. 20 g), ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

**1 EL Wasser**, siedend

**175 g Himbeeren**, püriert, durchs Sieb gestrichen (ergibt ca. 100 g)

**4 EL Puderzucker**

**4 EL Maizena**

**Dekostifte**

(siehe Bestell-Tipps)

**einige gezuckerte Rosenblätter**, zerbröckelt

**1** — Wasser und Rosenwasser mit Zucker und Traubenzucker aufkochen, Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln.

**2** — Eiweisse und Salz mit den Schwingbesen der Küchenmaschine steif schlagen. Den heissen Zuckersirup unter Rühren in einem dünnen Faden zum Eischnee geben, kurz weiter schlagen.

**3** — Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit 1 Esslöffel Himbeerpüree verrühren und sofort unter das restliche Püree rühren. Himbeerpüree zur Masse geben, ca. 10 Min. mit den Schwingbesen der Küchenmaschine zu einer festen Masse weiterschlagen. 10 Esslöffel Masse in einen Einweg-Spritzsack geben, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden, in die Herzformen spritzen.

**4** — Puderzucker und Maizena mischen, die Hälfte davon auf ein Backpapier sieben, restliche Masse ca. 3 cm dick darauf vertei-

len. 2 Esslöffel Puderzucker-Maizena-Mischung beiseite stellen, Rest über die Masse sieben. Ca. 2½ Std. trocknen lassen.

**5** — Herzli aus der Form nehmen, in der beiseite gestellten Puderzucker-Maizena-Mischung wenden. Herzen mit den Dekostiften verzieren, gezuckerte Rosen darüberstreuen. Aus der restlichen Marshmallow-Masse mit einem scharfen Messer beliebig grosse Marshmallow-Würfel schneiden.

**Hinweis:** Gezuckerte Rosenblätter sind in Spezialitätenläden oder übers Internet erhältlich.

**Schneller:** Wasser mit Rosenwasser, 1 Msp. rosa Lebensmittelfarbe und Marshmallow-Mix aufkochen, nach Packungsbeilage fertig zubereiten.

**Stück:** 120 kcal, F 0 g, Kh 29 g, E 1 g

**Rezept Betty Bossi**  
Betty Bossi Zeitung Nr. 04/2015  
© Betty Bossi AG  
www.bettybossi.ch

**Betty Bossi**