



Kurz Rezept – Schaumküsse / Marshmallow Fluff

Info

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit (bei Schaumküssen): ca. 30 Minuten

Menge: ca. 400g Marshmallow Fluff / ca. 33 kleine Eisbecher

Zubereitung

- Zucker, Sirup und Wasser auf 117 Grad erhitzen (Flugzucker).
- Parallel (sobald der Sirup 110 Grad erreicht) Eiweiß mit Salz, Weinsteinbackpulver, Zucker und Vanilleextrakt auf mittlerer Stufe halb steif schlagen.
- Sobald der Sirup 117 Grad erreicht hat, diesen in einem dünnen Strahl bei niedriger Geschwindigkeit zur Eiweiß Masse einfließen lassen und einrühren.
- Meringe Masse kalt schlagen (kann bis zu 15 Minuten dauern) bis sie Zimmertemperatur hat.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in kleine Waffelbecher spritzen.
- Diese etwa 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen und dann in temperierte Schokolade tauchen
- Die Masse kann auch mit zimmerwarmer Butter (im Verhältnis 1:1) zu Buttercreme verarbeitet werden.



Zutaten für den Fluff (italienische Meringue)

- 160g Zucker
- 100g Glucosesirup (Reissirup / Karamellsirup)
- 75ml Wasser

- 120g Eiweiß (ca. 3 Eier Größe L)
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver (optional)
- 15g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt (optional)

Optional

- 33 kleine Waffelbecher
- Etwas Kuvertüre (optional)



Kontakt:
Kerstin Niffel 0160/5563185

Homepage:
www.sweetdreamcakes.de

E-Mail:
kerstin@sweetdreamcakes.de

Instagram:
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

Facebook:
Kerstins Sweet Dream Cakes



Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinssweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams – Süße Leckereien
www.facebook.com/groups/316776872750882
Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.