

Marshmallow Masse

für Kuchenüberzug und zum Modellieren von Rosen, Figuren...

ich stelle jeweils ca. 2 – 3 x die Portion her, damit ich genügend Material & Farbe für Kuchen habe

Einkaufen für 1 Portion:

300 g Marshmallow

500 g Puderzucker aus Coop (der ist am feinsten gemahlen)

Lebensmittelfarben diverse

etwas Sonnenblumenöl für die Form

Zubereitung:

Grosse Glasschüssel mit Öl einpinseln inklusive Rand! Dann 300 g Marshmallows in Glasschüssel geben und 2 Minuten im Mikrowellenherd schmelzen. Achtung Masse geht auf, die Schüssel muss doppelt so gross sein wie die eingefüllten Marshmallows.

Auf Tisch grosszügig Puderzucker streuen. Geschmolzene Marshmallows auf Puderzucker leeren, mit Puderzucker grosszügig bedecken und Lebensmittelfarbe dazu geben (nach Gutdünken).

Die Hände mit Öl einreiben und dann die Masse kneten. Die Masse klebt zuerst ganz fest. Dann immer noch mehr Puderzucker hinzufügen. Mit der Zeit klebt der Teig immer weniger.

Für den Überzug darf der Teig etwas elastischer bleiben, jedoch nicht mehr kleben. Für die Masse, die zum Modellieren gebraucht wird, muss der Teig sehr fest (hart) sein.

Wenn der Teig genügend fest ist und nicht mehr klebt in Folie einwickeln und mind. 3 Tage ruhen lassen. Der Teig ist 3 – 4 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Weiterverarbeitung Überzug:

Den Teig ½ Tag vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen, damit er nicht zu hart ist. Falls dies vergessen wurde oder Teig immer noch zu hart ist, kann er kurz in die Mikrowellen gewärmt werden (immer nur 15 Sek. und wieder testen, ob genügend weich).

Mit Wallholz auf Backtrennpapier dünn auswallen und über Kuchen legen.

Weiterverarbeitung Figuren:

Teig darf nicht zu weich sein, nochmals kneten und dann verarbeiten.