



## MARSHMALLOW-FLUFF / BROTAUFSTRICH UND TOPPING FÜR DESSERTS



Diese fluffige Creme kann als Brotaufstrich, Tortencreme, Tortenfüllung, Cupcake- und Dessert-Topping oder Ähnliches verwendet werden.



Zubereitungszeit

**25 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### ZUBEREITUNG

Verrühre das Eiweiß mit Salz und Puderzucker in einer Metallschüssel und stelle diese über ein kochendes Wasserbad. Rühre mit dem Handrührgerät oder mit dem elektrischen Schneebesen etwa 5-7 Minuten lang die Masse über dem Wasserbad. So verändert sich die Eiweißstruktur.

Wenn das Marshmallow-Fluff für Hi-Hat-Muffins (Muffins mit Marshmallow Hut) verwendet wird oder wenn es seine Form behalten soll, dann füge an dieser Stelle das Weinsteinbackpulver hinzu und rühre es für weitere 5 Minuten.

Nimm die Masse dann vom Wasserbad herunter und rühre es mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine kalt, das dauert etwa 10-15 Minuten.

Nun kann das Marshmallow-Fluff als Brotaufstrich, als Topping für Muffins, Cupcakes und weitere verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### ZUTATEN FÜR 200 ML:

- 2 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 140 g Puderzucker

### FÜR FORMSTABILES MARSHMALLOW-FLUFF:

- ¼ TL Weinsteinbackpulver