

# Orangen-Cashew-Marshmallows



Für die Marshmallowmasse:

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 150 g Cashewkerne (geröstet, ungesalzen)
- 2 Bio-Orangen
- 300 g feiner Zucker
- 1 EL Glukosesirup
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 60 g Maisstärke
- 200 g Puderzucker

Zusätzlich:

- 1 EL Speiseöl
- Backpapier
- Zuckerthermometer
- Papierförmchen für Pralinen



© Walter Cimbald für ZS Verlag

1. Den Boden einer Auflaufform (21 x 18 cm) dünn mit Speiseöl bestreichen und mit Backpapier belegen.
2. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Cashewkerne grob hacken. Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Orangen halbieren, auspressen und 100 ml Saft abmessen.
3. Den Orangensaft in einen dickwandigen Topf gießen. Einen Esslöffel Zucker abnehmen. Restlichen Zucker zum Orangensaft in den Topf geben und verrühren. Glukosesirup unterrühren. Ein Zuckerthermometer in den Topf stellen. Die Saft-Sirup-Mischung bei starker Hitze auf etwa 121 °C kochen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen und das Zuckerthermometer herausnehmen (dabei den Zuckersirup nicht berühren, sehr heiß).
4. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem Zuckersirup unter Rühren auflösen.
5. Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Vanillin-Zucker und den abgenommenen Zucker unterrühren.



6. Heißen Zuckersirup unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl in den Eischnee gießen (darauf achten, dass er nicht an den Schüsselrand gegossen wird, er kühlt sofort ab, wird zäh und mischt sich dann nicht mehr mit dem Eischnee) und noch etwa 1 Minute schlagen. Einen Esslöffel der Orangenschale beiseitestellen. Restliche Orangenschale und gehackte Cashewkerne unter die Masse rühren.

7. Die Marshmallowmasse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die Form zugedeckt etwa 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Maisstärke und Puderzucker mischen. Ein Schneidebrett mit etwas davon bestäuben. Die Marshmallowmasse aus der Form lösen und auf das Schneidebrett stürzen. Das Backpapier vorsichtig entfernen. Marshmallowmasse mit etwas Puderzucker-Maisstärke-Mischung bestäuben.

9. Ein großes Messer dünn mit Speiseöl bestreichen. Die Marshmallowmasse in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

10. Die Orangen-Cashew-Marshmallows in der restlichen Puderzucker-Maisstärke-Mischung wälzen und in Papierförmchen legen.



Mehr Rezepte in:  
"Sweets & Candies"

