



Marshmallow Fondant

Zutaten:

450 g Marshmallows
3 EL Wasser
ca. 1 kg Puderzucker
Kokosfett soft

Zubereitung:

Mikrowellengeeignete Schüssel einfetten.
Marshmallows mit dem Wasser anfeuchten und in die Schüssel geben.
In der Mikrowelle schmelzen. Dabei gut aufpassen, das sie nicht verbrennen - sie halten erst noch ihre Form, sind aber innen schon weich.

Holzlöffel oder Knethaken des Rührgerätes gut einfetten.
Die Hälfte des PZ sieben und zu den Marshmallows geben.
Unterkneten.
Rest PZ auf Arbeitsfläche sieben und Masse daraufgeben.
Mit gut eingefetteten Händen soviel PZ unterkneten, bis eine geschmeidige, elastische aber nicht mehr klebrige Masse entstanden ist.

MMF wird von den Kindern geliebt, ist aber relativ zäh und man braucht ganz schön Muckis, um ihn dünn auszurollen.

Lecker ist auch, wenn man etwas geschmolzene Schoki mit einarbeitet.

