Marshmallows mit dem Steiermark Genuss Apfel

Zutaten:

- 4 Stk. Steiermark Genuss Äpfel
- 18 Blatt Gelatine
- Saft und Zeste einer Zitrone
- 60 g Ahornsirup
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Schneide zuerst die Äpfel vom Kerngehäuse und zerkleinere sie grob. Gib sie anschließend zusammen mit 50 g Wasser in einen Topf und lasse sie bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weich köcheln.
2. Weiche währenddessen die Gelatine in Eiswasser ein.
3. Püriere die weich gekochten Äpfel anschließend fein und löse die ausgedrückte Gelatine darin auf. Rühre danach den Ahornsirup, eine Prise Salz sowie die Zeste und den Saft einer Zitrone unter.
4. Schlage die Masse anschließend in einer Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf mittlerer Stufe auf, bis sie deutlich an Volumen zunimmt und eine helle, luftige Konsistenz erhält.
5. Befeuchte eine Form leicht mit Wasser und lege sie mit Frischhaltefolie aus. Fülle die aufgeschlagene Masse hinein und streiche die Oberfläche glatt. Stelle sie anschließend für mindestens 3 Stunden, am besten jedoch über Nacht, in den Kühlschrank, damit sie vollständig fest werden kann.