



Warm und wohlig durch den Winter

Unsere heiße Schokolade mit Rouge de France Halbtrocken ist eine echte Alternative zu Glühwein - inklusive leckerem Kürbisaroma.

Zeitaufwand
ca. 30 min (ohne durchziehen)

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

1 L	Milch
350 ml	Blanchet Rouge de France Halbtrocken
1	leicht gehäufter El Pumpkin spice
35 g	ungesüßtes Kakaopulver
70 g	brauner Rohrzucker
60 g	Zartbitterschokolade
6	Blatt Gelatine
2	große XL oder drei kleine sehr frische Eiweiße
300 g	feiner Zucker
75 g	heller Rohrzucker
150 ml	Wasser
	Abrieb von zwei kleinen Orangen + Saft einer halben
32 EL	Puderzucker
5 EL	Speisestärke

...und dazu Blanchet Rouge de France Halbtrocken

Zubereitung

MARSHMALLOWS

1 Zuerst die Marshmallows zubereiten, da diese mind. 5 Stunden durchziehen müssen. Dafür gründlich Vorarbeiten, umso einfacher sind die einzelnen Schritte durchzuführen.

2 Eine etwa 24 cm x 24 cm großer Backform mit Backpapier auskleiden. Puderzucker sieben und mit der Stärke gut vermischen. In eine kleine Schale füllen. Die Backform mit dem Puderzucker-Stärke Gemisch bestäuben, auch an den Rändern! Beiseite stellen.

3 Die beiden Zuckersorten abwiegen und mit dem Wasser, dem Orangensaft und dem Orangenabrieb in einem kleinen Topf zum kochen bringen. (Wer ein Zuckerthermometer besitzt sollte die Masse so lange kochen bis dieses 115° anzeigt). Aber auch ohne Thermometer können die Marshmallows zubereitet werden. Dafür lasst den Zuckersirup einfach 8 Minuten köcheln.

4 In der Zwischenzeit die Eier sauber trennen, das Eiweiß in die Rührschüssel der Küchenmaschine

geben und mit einem Schneebesen versehen. Noch NICHT anstellen!

5

Eine Schale mit kaltem Wasser befüllen und die Gelatine Blätter einzeln hinein geben. Zwei Küchentücher neben die Schale legen.

6

Die Zuckermasse sollte nun soweit sein. Zieht sie von der Herdplatte, stellt die Küchenmaschine an und lasst das Eiweiß steif schlagen. Nehmt jeweils ein Blatt Gelatine aus dem Wasser, tupft es trocken mit den Küchentüchern und rührt es in die Zuckermasse. Nun sollte das Eiweiß steif sein! Stellt die Maschine auf mittlere Stufe und lasst langsam die Zucker-Gelatine-Masse in das Eiweiß laufen. Dabei achtet darauf, dass ihr nicht zu sehr an den Rand der Schüssel und auch nicht zu nah an den Rührbesen kommt. So etwa 3 Minuten rühren. Die Maschine auf die höchste Stufe stellen und eine weitere Minute die Marshmallow-Masse aufschlagen.

7

Füllt den Teig nun in die Form, streicht ihn glatt und stellt ihn bei Zimmertemperatur mind. 5 Stunden zum Durchziehen und Festwerden an einen glatten, ebenen Ort. Bevor ihr die Masse schneiden könnt, nehmt sie an den Enden des Backpapiers

aus der Form, bestäubt die obere Seite mit der Puderzucker-Mischung und löst ganz langsam jede Seite vom Papier.

8

Zum Schneiden, der doch sehr klebrigen Marshmallows, ein Küchentuch mit etwas Pflanzenöl einreiben und die Klinge damit und etwas Puderzucker-Stärke-Mischung bestäuben. Die Stücke in der selben Mischung wenden damit sie nicht mehr kleben.

DRINK

1

Für den herbstlichen Kürbis-Gewürz-Kakao mit Schuss, müsst ihr zunächst einmal die Gewürzmischung zusammenstellen. Dafür benötigt ihr : 4 Teile gem. Zimtpulver, jeweils ein Teil gem. Nelke, Piment, Muskatnuss und Ingwer.

2

Dann einen Topf mit Milch aufsetzen. Diese zum Köcheln bringen. Das Gewürz und den Zucker dazu geben und alles glatt rühren. Die Temperatur herunter drehen. Die Schokolade hacken und unter rühren schmelzen lassen. Das Kakaopulver dazu geben und glatt rühren. Zum Schluss den Blanchet eingießen und alles erhitzen. In

Gläser oder Becher füllen. Jeweils
ein-zwei Marshmallow-Würfeln
dazugeben und genießen!

[Zum Blog Meine Küchenschlacht](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut