

ZUTATEN

MARSHMALLOWS

- 27g gemahlene Gelatine
(= 3 Päckchen á 9g)
- 250ml Wasser
- 300g Glukosesirup
- 300g Zucker
- Prise Salz
- 1EL Vanilleextrakt
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 50g Puderzucker

SCHOKOLADEN MIX

- 700g Vollmilchschokolade
- 200g Zartbitterschokolade
- 70g Palmin
- 100g Cranberries
- 250g Lakritzkonfekt
- 30g gehobelte Mandeln

ROCKY ROAD BARS MIT LAKRITZ & CRANBERRIES

1. Für die Marshmallows Gelatine in 125ml Wasser quellen lassen
2. Glukosesirup mit Zucker, restlichen 125ml Wasser und der Prise Salz in einem Topf erhitzen und so lange bei ständigem Umrühren kochen lassen, bis die Masse eine Temperatur von 115°C erreicht hat (ca. 15-20 Minuten). Ein Zuckerthermometer ist unbedingt zu empfehlen! Ich habe dieses hier: [Zuckerthermometer](#)
3. Gelatine und heiße Zuckermasse in eine große Schüssel füllen und bei höchster Stufe mit einem Handrührgerät (besser: Küchenmaschine!) zu einer dicken, weißen Masse verarbeiten. Das Ganze dauert ca. 10 - 12 Minuten
4. Eine große Glas- oder Keramikform (keine Metallform!) mit Öl einstreichen und mit viel Puderzucker bestreuen
5. Marshmallowmasse nun zügig (!) aus der Schüssel in die Form geben, glatt streichen, mit Puderzucker bestreuen und ca. 8 Stunden (über Nacht zum Beispiel) an der Luft trocknen lassen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden
6. Schokolade zusammen mit Palmin in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und anschließend die Hälfte der Schokolade in eine große Schüssel gießen. Marshmallow Würfel, Lakritzkonfekt und 80g Cranberries zugeben und alles gut verrühren. Den Mix nun in eine große mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Restliche Schokolade darüber gießen und mit übrigen Cranberries und Mandelblättchen bestreuen. Im Kühlschrank weitere 4 Stunden gut durchkühlen lassen
7. Rocky Road Block aus der Form lösen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Bei Bedarf schick einpacken und mit den Liebsten teilen

REZEPT FÜR: 40 STÜCK
DAUER: 13 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN