Marshmallowfluff

Zutaten

1	Dose	Kichererbsen
30	g	Puderzucker
1	Spritzer	Zitronensaft
½	Msp	gemahlene Vanille
1	TL	Xanthan

Zubereitung

Das Wasser der Kichererbsen (Aquafaba) durch ein Haarsieb in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Rührstab einige Sekunden schaumig rühren. Nun das Xanthan hinzugeben und nochmals etwa 20 Sekunden mixen.

Zuletzt Puderzucker, Vanille und Zitronensaft hinzugeben und nochmals 30 Sekunden rühren. Nun sollte die Masse einigermaßen steif/fluffig sein.

FERTIG!