

## Rezept

# Messy Christmas

Ein Rezept von Messy Christmas, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eiweiss (M-L)	<b>1 Prise</b> feines Meersalz
<b>100 g</b> weisser Zucker (möglichst fein)	<b>1/2 TL</b> Zitronensaft
<b>1 TL</b> Spekulatiusgewürz (ersatzweise Lebkuchengewürz oder eigene Mischung)	<b>2</b> große, dunkle Pflaumen
Zucker nach Geschmack	<b>3-4 EL</b> Holundersaft, -sirup oder -gelee (alternativ Cassis oder Brombeere)
<b>200 ml</b> Schlagsahne	<b>2 EL</b> Mandelblättchen

## Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 100 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Eiweiss mit dem Salz in einer fettfreien Schüssel mit den Schneebeisen des Handrührers oder der Küchenmaschine aufschlagen, bis es beginnt steif zu werden. Nun den Zucker langsam einrieseln lassen, den Zitronensaft zugeben und mindestens 3-5 Min. bei hoher Geschwindigkeit weiterschlagen, bis die Meringue-Masse richtig steif ist und glänzt. Zuletzt das Gewürz darüber sieben und kurz untermixen.
2. Mit einem Spritzbeutel oder einem Esslöffel vier runde kuppelförmige Berge (Durchmesser 8-10 cm) mit etwas Abstand zueinander auf das Blech setzen und 45 Min. in der Ofenmitte backen. Den Ofen ausschalten und weitere 45 Min. trocknen lassen. Bis zum Anrichten in einem luftdichten Behälter aufbewahren (behutsam mit ihnen umgehen, sie sind im Inneren nicht ganz durchgebacken!).
3. In der Zwischenzeit das Pflaumenkompott zubereiten: Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, den Stein entfernen und in dünne Spalten schneiden. Zusammen mit dem Holundersaft in einem kleinen Topf erhitzen und zugedeckt bei niedriger Hitze in 10 bis 15 Min. weich köcheln, dabei ab und zu umrühren. Da Meringue-Gebäck recht süß ist, fungiert das Pflaumenkompott wunderbar als säuerliches Gegengewicht und braucht - wenn überhaupt - nur mit wenig Zucker abgeschmeckt werden. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mandelblättchen bei niedriger Hitze trocken in einer Pfanne goldbraun rösten und in ein Schälchen umfüllen.
4. Erst direkt vor dem Anrichten die Schlagsahne nicht ganz steif schlagen. Einen kleinen Klecks davon auf jeden Teller geben, Pavlova darauf setzen (sie verrutschen dann nicht so leicht) und mit einem Löffelrücken eine Vertiefung in die Mitte klopfen. Eine Klecks Schlagsahne, Mandeln und Pflaumen darauf anrichten und genießen!
5. Tipp: Dieses Dessert lässt sich vielseitig abwandeln, etwa mit Orangen: Dazu filetiert man am Vortag ein paar Orangen und mariniert sie z.B. in Grand Marnier, Amaretto oder Passionsfruchtmark. Schmeckt - als Ersatz für das Pflaumenkompott - ebenfalls sehr fein!