

Rezept

Pavlova

Ein Rezept von Pavlova, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------------------|------------------------|------------------------------|---|
| 1 | Vanilleschote | 100 g | Zucker |
| 5 | Eiweiß (ca. 17 g) | 1 Prise | Salz |
| 1 TL | Aceto balsamico bianco | 100 g | Puderzucker |
| 1 TL | Speisestärke | 150 g | Himbeeren |
| 150 g | Blaubeeren | 100 g | Schmand |
| 200 g | saure Sahne | 30 g | gehackte Pistazienkerne (nach Belieben) |
| Puderzucker zum Bestreuen | | Backpapier für das Backblech | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Umluft ungeeignet) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit Zucker mischen. Die Eiweiße mit Salz halb steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr fest ist. Essig unterrühren. Puderzucker und Stärke mischen, darüber sieben und unterheben.
2. Baisermasse kreisförmig (ca. 20 cm Ø) und ca. 5 cm hoch auf das Blech löffeln und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 60-70 Min. backen ohne zu bräunen, eventuell mit Backpapier abdecken. Den Ofen ausschalten, die Pavlova bei halb offener Tür in mindestens 2 Std. abkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren Beeren verlesen, abbrausen und gut trocken tupfen. Schmand und saure Sahne verrühren und auf der Pavlova verstreichen. Beeren daraufgeben, mit Puderzucker und nach Belieben mit Pistazienkernen bestreuen und servieren.