



Rhabarber-Erdbeer-Pavola

Zeit gesamt
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|------------------|-------|
| Eier | 6 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Salz | |
| Puderzucker | 350 g |
| Speisestärke | 2 TL |
| Rhabarber | 600 g |
| Erdbeerkonfitüre | 125 g |
| Erdbeeren | 250 g |
| Minze, frisch | 10 g |
| Schlagsahne | 400 g |
| Sahnesteif | 20 g |
| Vanillinzucker | 40 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Eiweiß und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen ca. 10 Min. steif schlagen, Puderzucker nach und nach dazugeben. Stärke und Zitronensaft unterheben.
2. Eiweißmasse in Kreisform auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dabei einen ungleichmäßigen Rand formen. Pavlova in den Backofen geben, Temperatur direkt auf 120 °C reduzieren und ca. 60 Min. hellweiß backen.
3. Inzwischen Rhabarber waschen, schälen und klein schneiden. In einem Topf Konfitüre auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. aufkochen, Rhabarber zufügen und darin ca. 7 Min. weich garen und auskühlen lassen.
4. Baiser auskühlen lassen, anschließend vorsichtig vom Papier lösen und auf eine Platte setzen. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und halbieren. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen.
5. In einem hohen Gefäß Schlagsahne, Sahnesteif und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Rhabarber unterziehen. Rhabarbersahne auf den Baiser streichen. Rhabarber-Erdbeer-Pavola mit frischen Erdbeeren und Minze garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 190 kcal |
| Kohlenhydrate | 34 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 5 g |