



Mini-Pavlova mit Lemon Curd

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	480 g
Speisestärke	1 TL
Essig	1 EL
Butter	250 g
Zitronen	8 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. 4 Eier trennen und Eigelb beiseitestellen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3–4 Min. aufschlagen. Nach und nach 180 g Zucker zugeben und so lange aufschlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Weitere ca. 8–10 Min. weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist. In einer Schüssel Speisestärke mit Essig verrühren und ca. 1 Min. unter den Eischnee heben.
2. Mit einem Esslöffel Masse auf ein Backblech mit Backpapier zu 4 ca. 10 cm großen runden Häufchen verteilen. Mit dem Esslöffel eine Mulde in die Mitte formen. Backblech in den Ofen geben, Temperatur auf 120 °C reduzieren und ca. 30 Min. backen. Pavlova nach Ende der Backzeit im Ofen mit geschlossener Tür komplett auskühlen lassen.
3. Butter würfeln. Zitronen waschen, etwa 1 EL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
4. In einem Topf 250 ml Zitronensaft mit Zitronenschale und 300 g Zucker kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.
5. In einer Schüssel 4 Eier und 4 Eigelbe verquirlen. 3 EL warmen Zitronen-Zucker dazugeben und verrühren. Masse in den Topf geben, bei niedriger Stufe unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Lemon Curd Masse ca. 10 Min. rühren bis die Masse hellgelb wird. Anschließend Butter unterrühren. Lemon Curd abkühlen lassen.
6. Ausgekühlte Pavlova aus dem Ofen nehmen. Mit Lemon Curd füllen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Öffne auf keinen Fall während des Backens der Pavlovas oder beim Auskühlen den Ofen, sonst fällt die Pavlova in sich zusammen.

Fülle übriges Lemon Curd in Gläser. Luftdicht verschlossen hält es sich einige Tage im Kühlschrank.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1162 kcal
Kohlenhydrate	147 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	62 g