Pavlova mit Kumquat-Sauce

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	380 g
Speisestärke	2 EL
Essig	2 TL
Kumquats	300 g
Orangensaft	250 ml
Zimt	
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3–4 Min. aufschlagen.

2. Nach und nach 330 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.

3. In einer Schüssel 1 TL Speisestärke mit Essig verrühren und ca. 1 Min. unter den Eischnee heben.

4. Auf einem Backblech mit Backpapier aus der Eiweißmasse eine ca. 20 cm große Halbkugel formen. In den Ofen geben, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und ca. 60 Min. backen.

5. In der Zwischenzeit Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. In einem Topf ca. 200 ml Orangensaft mit Zimt aufkochen. In einer Schüssel 1 EL Speisestärke mit restlichem Orangensaft verrühren.

6. Orangensaft-Stärke in den kochenden Orangensaft einrühren. ¾ der Kumquats in den Topf geben und ca. 4 Min. köcheln, bis der Saft leicht dickflüssig wird. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

7. Pavlova nach Ende der Backzeit im Ofen mit geschlossener Tür komplett auskühlen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit Kumquat-Sauce beträufeln. Mit restlichen Kumquats und Minze garnieren.

Guten Appetit!

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

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	620 kcal
Kohlenhydrate	119 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	11 g