



Rhabarber-Erdbeer-Pavola

Zeit gesamt
1h 50minZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
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
Vanille Zucker	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

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