



## Luftig-leichte Pavlova

25 Minuten

+ 60 Minuten Backzeit

### Zutaten für 8 Portionen:

4 ganz frische Bio-Eier  
(nur das Eiweiß)

23 dag feiner Kristallzucker

3 TL Speisestärke

1 Bio-Zitrone

½ l Schlagobers

1-2 EL Staubzucker

ca. ½-¾ kg Erdbeeren

oder gemischte Früchte

Eiklar von den Dottern trennen und halbsteif schlagen. Nach und nach den Kristallzucker hinzufügen und etwa 7-8 Minuten weiter schlagen, bis eine glänzende Masse entsteht. Die Zuckerkrystalle sollten nicht mehr spürbar sein, wenn man die Baisermasse zwischen den Fingern verreibt. 3 TL Speisestärke (ich nehme Maisstärke), die abgeriebene Schale und 1 TL Saft der Zitrone darunterziehen. Den Schnee kreisrund auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 120 °C im vorgeheizten Backrohr etwa 1 Stunde backen.

Kurz vor dem Servieren das Obers steif schlagen und 1-2 EL Staubzucker unterheben. Obers auf die Pavlova streichen und mit Beeren belegen. Ich nehme meistens nicht nur eine Beerenart, sondern mische einfach, was mein Garten oder das Marktangebot hergibt.

Die Pavlova hat sich als Dessert bewährt, wenn wir Gäste haben. Sie ist erstens gut vorzubereiten (das Baiser backe ich oft schon am Vortag) und nach einem schweren Essen ist sie tatsächlich ein fruchtig-leichter Abschluss.