

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Simeon Baker (Beispielfoto)



### **Pavlova à la Konditorei Träger**

Café-Konditorei Träger GmbH, Bruckgasse 3, 7423 Pinkafeld

Zutaten:

4 Eiweiß (Raumtemperatur)  
150 g Staubzucker  
300 g Kristallzucker  
300 g Schlagobers  
200 g frische Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren,  
Ribisel, Brombeeren)  
Vanilleeis

Zubereitung:

Den Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen. Das Blech mit Backpapier belegen. 300 g Kristallzucker und 100 g Wasser bis zum Kettenflug kochen. Der Kettenflug ist jene Stufe beim Zuckerkochen, bei der eine Temperatur von ca. 116-118 Grad Celsius erreicht wird.

Während des Aufkochens des Zuckers 4 Eiweiße und 150 g Staubzucker mit der Rührmaschine auf höchster Stufe aufschlagen und den kochenden Zucker langsam nach und nach unterrühren. Danach noch etwa weitere 4 Minuten schlagen, bis die Masse fester ist.

Um zu testen, ob der Eischnee fest genug ist, können die Quirlen des Rührgeräts aus der Masse gezogen werden. Bleiben Spitzen stehen, ist die Masse fertig geschlagen.

Ca. ein Drittel der Masse mit einem Teigspatel auf das Blech geben. Die restliche Menge in einen Dressiersack mit Zackentülle füllen und nach Belieben rund um die

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

bereits aufgetragene Masse am Backpapier verteilen. In der Mitte eine Mulde für die Füllung (Schlagobers, Vanilleeis und Beeren) freilassen.

Die Pavlova in das untere Drittel des Backofens schieben und ca 30 Min. backen.

Danach die Temperatur des Ofens auf 50 Grad reduzieren und die Pavlova 1 Stunde weiterbacken.

300 g Schlagobers steif schlagen und in die Mitte der Pavlova verteilen. Vanilleeis nach Belieben hinzufügen, das Backwerk mit frischen Beeren verzieren und zeitnah servieren.