

# Pavlova-Kranz mit Ofenrhabarber



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Pavlova:  
4 Eiweiß  
250 g feinsten Zucker  
Prise Salz  
2 TL Speisestärke  
1 Msp. Essig

Ofenrhabarber:  
5-8 Rhabarberstangen (je nach Größe)  
40 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
Saft einer Zitrone  
1 TL Speisestärke

Creme:  
100 ml Sahne  
500 g Naturjoghurt  
2 EL Vanillezucker

Außerdem:  
Gehackte Nüsse (Pistazien) nach Belieben

Tipp: Für kleinere Mengen an den Eiweißen orientieren, bei zwei Personen kann auch nur 1 Eiweiß mit ca. 60 g Zucker verwendet werden und dann nur zwei einzelne „Nester“ gebacken werden“, die Backzeit verkürzt sich auf ca. 35-40 Minuten)

Zunächst die Pavlova vorbereiten. Das kann gerne am Abend vorher gemacht werden oder auch am gleichen Tag.

Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen. Eiweiß schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Hierfür etwas Baisermasse auf den Daumen geben und mit dem Zeigefinger reiben, wenn kein Zucker mehr zu spüren ist, ist die Masse fest genug. 1 TL Speisestärke sowie Essig zum Schluss hinzugeben und nochmal kurz rühren.

Backpapier mit 1 TL Speisestärke bestäuben. Die Masse mit einem Esslöffel in Tupfen als Kranz auf das Backpapier setzen. Mit dem Bauch des Esslöffels jeden Tupfen aushöhlen, sodass die Kuhlen entstehen. Backofen auf 90-100 °C Umluft herunterstellen und die Pavlova 40-50 Minuten trocknen lassen. Zum Schluss darauf achten, dass sie nicht braun wird. Im ausgestellten Backofen noch 30 Minuten auskühlen lassen.

Für den Ofenrhabarber den Rhabarber waschen und mit der Schale in Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten in eine Form geben und gut vermengen. Für 1-2 Stunden marinieren (je länger er zieht desto mehr saftet er). Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 8-12 Minuten backen, dabei nach der Hälfte einmal umrühren und 50 ml Wasser hinzugeben.

Vor dem Servieren Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, den Joghurt unterheben. Die Pavlova vorsichtig auf einen großen Teller geben (zur Not auf dem Backpapier lassen) und die Jogurtcreme in die Kuhlen geben. Rhabarber und Nüsse on top geben und servieren.

