

# Mini-Pavlova mit Beeren

Köstliches Baiser, außen knusprig, innen weich, und darauf Sahne und frische Früchte.  
Mit einem Topping aus Minze und Haselnüssen ein außerordentlicher Dessert-Genuss!

🌱 vegetarisch ⌚ 15-20 Min. / Back- und Abkühlzeit: 2 std III einfach



Bild: © Ariane Bille für BVEO

## Zubereitung

- Backofen auf 120°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eier trennen. Eiweiß zusammen mit Salz steif schlagen. Zucker mit Speisestärke mischen und löffelweise unter das steife Eiweiß heben. Zum Schluss Essig unterheben.
- Baiser-Masse in 4 Portionen löffelweise auf das Backblech geben. Im Ofen auf mittlerer Schiene 1 Std. backen und darauf achten, dass die Törtchen nicht zu dunkel werden. Danach im Ofen 1 Std. trocknen lassen.
- Währenddessen Beeren waschen und trocken tupfen, Minzblätter von den Stängeln zupfen und Sahne steif schlagen. Marmelade mit etwa 1 EL Wasser glatt rühren. Haselnüsse grob hacken.
- Kurz vor dem Servieren vorsichtig kleine Mulden in die Baiser-Törtchen brechen und diese mit Sahne, Marmelade und Beeren füllen. Zum Schluß mit Minzblättchen und Haselnüssen bestreuen und sofort genießen.

## Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Himbeeren
- 50 g Stachelbeeren
- 50 g Johannisbeeren
- 150 g feiner Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Weißweinessig
- 250 g Schlagsahne
- 120 g Waldbeeren Marmelade
- 1 Zweig Minze
- 1 Handvoll Haselnüsse



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin