

Pavlova-Küsse

40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Windmasse:

2 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 gestr. KL Speisestärke
1 KL Apfel- oder Weißweinessig

Zum Bestreuen:

25 g gehobelte Mandeln

Zum Verzieren:

125 g Ribiselmarmelade
150 g Orangenmarmelade

1 Backrohr vorheizen:

Das Backrohr bei Ober-/Unterhitze auf 200 Grad (Heißluft 180 Grad) vorheizen.

2 Windmasse:

Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Speisestärke und Essig mit dem Kochlöffel unterrühren.

3 Zum Bestreuen:

Von der Masse mithilfe von 2 Kaffeelöffeln walnussgroße Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit dem Kaffeelöffelrücken jeweils eine Mulde eindrücken (Abb. 1) und den Rand mit Mandeln bestreuen.





- 4 Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und die Backtemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze 120 °C
Heißluft 100 °C
Backzeit: ca. 70 Minuten

- 5 Nach der Backzeit das Backrohr abschalten und die Windbäckereien darin erkalten lassen.

6 **Zum Verzieren:**

Ribiselmarmelade und Orangenmarmelade jeweils kurz aufkochen lassen. Die heißen Marmeladen in die Vertiefungen der Windbäckereien geben und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In einer gut schließenden Dose sind die Pavlova-Küsse ca. 3 Wochen haltbar.

