

Pavlova-Küsse

Luftig lockere Baiserkekse mit fruchtiger Füllung

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL Dr. Oetker Gustin

Feine Speisestärke

1 TL heller Essig , z. B. Apfel-
oder Weißweinessig

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

etwa 125 g samtiger

Johannisbeer-Fruchtaufstrich

etwa 150 g Orangenmarmelade

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen, bis er sich gelöst hat (4-5 Min.). Gustin und Essig unterrühren. Die Eiweißmasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln als knapp walnussgroße "Wölkchen" auf das Backpapier setzen. Mit dem Teelöffelrücken eine Mulde eindrücken (Abb. 1), den Rand mit Mandeln bestreuen und backen.

Backtemperatur reduzieren.



Ober-/Unterhitze etwa 120 °C
Heißluft etwa 100 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 70 Minuten

Den Backofen ausschalten und die "Wölkchen" im Backofen erkalten lassen.

3 Verzieren:

Fruchtaufstrich und Marmelade getrennt in einem kleinen Topf aufkochen und etwas einköcheln lassen. Die heiße Fruchtmasse in die Vertiefungen der "Wölkchen" geben und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bewahren Sie die Küsse in einer gut schließenden Dose auf (max. 3 Wochen).