

# 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 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

## Wie bereite ich Pavlova-Küsse zu?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Eiweißmasse zubereiten:

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 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- Die Küsse in einer gut schließenden Dose aufbewahren (max. 3 Wochen).

