

Mini-Pavlovas mit Lemon Butter und frischen Früchten

Für 30 Stück

Zutaten

- 2 grosse Eiweiss
- 110 g Zucker
- etwas Vanille- und Mandelextrakt
- 20 ml Zitronensaft
- ½ TL Zitronenzeste
- 20 g Butter
- 100 ml Sahne
- 100 g frische Früchte (zB Blaubeeren)
- Frische Minzblätter und Puderzucker zum Verzieren.

Füllung

- 1 Ei
- 40 g Zucker (oder etwas weniger)

Zubereitung

1. **Pavlovas:** Ofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze oder 130 °C Umluft vorheizen.
2. Eiweiss mit einem Mixer auf mittlerer Stufe in einer grossen Schüssel so lange schlagen, bis es schaumig wird. Auf die höchste Stufe schalten und langsam Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glänzt und steif wird. Vanilleextrakt kurz unterrühren.
3. Mit einem Löffel oder einer Spritztüte Eiweisskleckse auf dem Backpapier formen und mit der Rückseite des Löffels oben leicht eindrücken. Die Pavlovas gehen noch auf, also genügend Platz zwischen den einzelnen Klecksen lassen! Das Blech in den Ofen schieben und die Hitze auf 120 °C (Umluft: 100 °C) reduzieren. Ca. 10-15 Minuten backen, bis sie aussen schön «crunchy» sind. Die Nacht über zum Trocknen im Ofen stehen lassen.
4. **Füllung:** Eine grossen Kochtopf mit Wasser auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hitze runterdrehen.
5. Eier, Zucker, Zitronensaft und -zesten in einer mittelgrossen Stahl- oder Glasschüssel verrühren. Schüssel über das kochende Wasser stellen und Butter einrühren.
6. Ca. 3 Minuteniterrühren, bis die Lemon Butter dick und cremig ist.
7. Von der Herdplatte nehmen und weiterhin rühren, bis die Lemon Butter so gut wie ausgekühlt ist. Die Lemon Butter zum vollständigen Abkühlen zur Seite stellen und gelegentlich umrühren. Sie wird beim Abkühlen noch etwas fester.
8. Sahne in einer grossen Schüssel schlagen, bis sie fest wird, aber noch nicht ganz steif. Erst die Sahne in einer flachen Schicht oben auf den Mini-Pavlovas verteilen, dann eine Schicht Lemon Butter und schliesslich die Früchte hinzugeben. Mit frischer Minze und Puderzucker verzieren.

Tipps & Tricks

-