



Bild Páde Melliger

Schritt 1:

Backofen auf 100 Grad bei ober und unter Hitze einstellen. Auf Backpapier 4 kleine Kreise mit einem ungefähren Durchmesser von 6-8 cm zeichnen, umdrehen und auf ein Backblech legen.

Schritt 2:

Eiweiss in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers anschlagen, bis das Eiweiss dicklich wird. Dann nach und nach den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Baisermasse soll fest sein und glänzen. Baisermasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und 4 Kreise (3cm hoch, 6-8cm Durchmesser) spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene 1 Stunde backen. Danach im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Schritt 3:

Joghurt mit Sahnesteif verrühren. Kurz vor dem Servieren mittig auf den Pavlovas verteilen.

Schritt 4:

Beeren waschen, trocken tupfen und nach Belieben auf den Joghurt geben.

Schritt 5:

Tipp: Pavlovas (ohne Joghurt) halten sich in einem luftdichten Behälter ca. 2 Wochen. Mit Pavlovas kannst du wunderbar übrig gebliebenes Eiweiss verwerten und die Baiserhäufchen beliebig mit Puddings, Sahne oder Eis servieren.



Paulova mit frischen Beeren

Zutaten:

- 2 Eiweisse
- 140g Zucker
- 100g griechischer Joghurt
- 1Pck. Sahnesteif
- 250g frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

Gesamtzeit: 2 Std. 15 Min.

Zubereitung: 15 Min.

Backen: 1 Std.

Kühlen: 1 Std.



Warum viele kleine Törtchen backen, wenn eine grosse Pavlova genauso glücklich macht? Die **Landfrauen Ellikon an der Thur** wünschen Ihnen viel Spass und gutes Gelingen für ein fruchtiges Highlight an Ihrem Kaffeetisch!