

## Erdbeer Pavlova



### Zubereitung (6-8 Personen)

4 frische Eiweiss  
175 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
3 dl Rahm  
500 g Erdbeeren

- auf einem Backpapier einen Kreis von 20 cm Durchmesser aufzeichnen
- Backpapier mit dem gezeichneten Kreis nach unten auf ein Blech legen
- Ofen auf 200 Grad vorheizen
- Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen
- nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt und sehr fest ist
- Vanillezucker kurz darunter rühren
- Meringuage zylinderförmig auf den gezeichneten Kreis geben – oben glattstreichen
- Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren
- Pavlova sofort in der unteren Hälfte des Ofens 15 Minuten backen
- Hitze auf 120 Grad reduzieren
- Pavlova 2-2.5 Stunden im leicht geöffneten Ofen (Holzkelle einklemmen) fertig backen
- Pavlova im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen
- kurz vor dem Servieren Pavlova auf eine Platte geben
- Rahm steif schlagen und auf die Pavlova verteilen
- Erdbeeren darauf verteilen