



## PAVLOVA / BAISERKRANZ MIT QUARKCREME UND GRANATAPFEL



Diese hübsche Pavlova könnt ihr ganz einfach ein paar Tage im Voraus vorbereiten und dann 1-2 Stunden vor dem Servieren dekorieren. Der Kranz aus Baiser ist außen knusprig und innen schön weich. Mit der Quarkcreme, den Granatapfelkernen und den Rosmarinnadeln ist sie das perfekte Dessert zu Weihnachten, ihr könnt sie aber auch mit Lemon Curd oder anderen Früchten zu jeder Jahreszeit backen und servieren.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**80 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**90 °C H**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

### VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C Heißluft vor. Die Temperatur wird später noch verringert.

### BAISERMASSE

Schlage das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker in etwa 15-20 Minuten auf, sodass die Baisermasse schön steif ist und glänzt. Mit den Fingern kannst du testen, ob der Zucker sich aufgelöst hat. Falls er sich noch nicht aufgelöst hat, solltest du noch etwasiterrühren. Hebe nun Vanilleextrakt und Stärke unter.

### PAVLOVA FORMEN

Tauche eine runde Backform mit etwa 20 cm Durchmesser in etwas Stärke und stemple damit einen Kreis auf eine Backfolie, diese kannst du dann als Schablone verwenden. Die Pavlova geht noch etwas auf und wird größer als die Schablone. Setze die Baisermasse mit einem großen Eisportionierer kreisförmig auf die Backfolie und verstreiche sie dann mit einer Palette. Forme einen Kranz und streiche diesen in der Mitte hoch.

### PAVLOVA BACKEN

Gib das Blech mit der Baisermasse nun in den Backofen, stelle den Backofen direkt danach auf 90 °C Heißluft herunter und backe die Pavlova für 80 Minuten. Die hohe Temperatur braucht die Masse nur kurz zum Anbacken.

### CREME

Schlage die Sahne mit Vanilleextrakt steif und rühre den Quark ein.

### ANRICHTEN

Setze die Pavlova auf eine Servierplatte, drücke mit einem Löffel oder einer Palette die Oberfläche leicht ein, sodass sie sich öffnet. Verteile die Quarkcreme darin und stelle sie kurz in den Kühlschrank.

### TOPPING

### PAVLOVA:

- 6** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Speisestärke

### CREME:

- 300 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Quark

### TOPPING:

- 200 g** Granatapfelkerne
- 10** Rosmarin
- 30 g** süßer Schnee



## PAVLOVA / BAISERKRANZ MIT QUARKCREME UND GRANATAPFEL

Entkerne den Granatapfel und dekoriere die Granatapfelkerne über der Quarkcreme, setze kleine Rosmarinnadeln dazu und bestreue die Pavlova nach Belieben mit süßem Schnee.



Die Pavlova kann nach Belieben auch mit Lemon Curd oder anderem Obst hergestellt werden.

---

### SERVIEREN

Lasse die Pavlova nach dem Anrichten etwa 1-2 Stunden ziehen, damit die Baiser-Masse leicht durchweichen kann und serviere sie dann. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!