

# Erdbeer-Rhabarber-Pavlova

10 - 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 45 Min.



## Zutaten:

### Meringues:

2 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues  
1 ½ dl Wasser

### Füllung:

250 g Rhabarber  
150 g Erdbeeren  
200 g Zucker  
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste

### Dekoration:

5 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
200 g Erdbeeren

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 120 °C**  
**Heißluft 100 °C**

## 2 Meringues:

Meringues nach Packungsanleitung aufschlagen. Meringuesmasse auf das vorbereitete Backblech geben und mit einem Löffel auf einem Durchmesser von etwa 24 cm und einer Höhe von 5-6 cm verstreichen. Mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung für die Füllung eindrücken und dabei den Rand etwas anheben/nach oben drücken.

Pavlova in der Mitte des Backofens backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 120 Minuten**

Meringues-Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3 Füllung:**

Rhabarber, Erdbeeren, Zucker und Vanille Paste aufkochen. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abkühlen lassen und pürieren.

**4 Dekoration:**

Rahm mit Vanille Zucker schaumig schlagen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Den Meringues-Boden auf eine Servierplatte legen und mit Rahm, Rhabarber-Erdbeer-Püree und frischen Erdbeeren dekorieren. Sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pavlova kann auch flach aufgespritzt werden, etwa 1 cm hoch. Den dünnen Meringues-Boden im Ofen etwa eine Stunde backen.