

## Sonntagskuchen

**Gesa Kohlenbach**

**Freitag, den 17.04.2020**

**Mini-Pavlova mit Rhabarberkompott**

**Für 6 Stück**

### Zutaten:

#### Für das Baiser:

3 Eiweiß (Gr. M)  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
100 g Puderzucker

#### Für das Kompott:

600 g Rhabarber (netto 500 g)  
80 ml Orangensaft  
90 g Zucker  
½ Vanilleschote  
125 g Himbeeren

#### Für die Creme:

250 ml Sahne  
2 EL Puderzucker  
1 Prise gemahlener Kardamom (nach Belieben)



### Zubereitung:

**Hinweis:** Bitte beachten: Baiserschalen und Kompott müssen zum Servieren komplett ausgekühlt sein!

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für das Baiser Eiweiß in einer fettfreien Rührschüssel leicht aufschlagen, dabei 1 Prise Salz einrieseln lassen. Dann nach und nach unter ständigem Schlagen zunächst den Zucker einrieseln lassen. Zuletzt den Puderzucker unterschlagen, bis eine glänzende feste, aber noch cremige Masse entsteht.
3. Die Baisermasse mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Löffels in sechs kleinen Kreisen auf das Backpapier geben.
4. Das Blech in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste). Die Ofentemperatur dann sofort auf 100 °C reduzieren. Die Baiser-Törtchen 60 Minuten hell und knusprig trocknen lassen.
5. Dann die Törtchen bei leicht geöffneter Backofen-Tür im Ofen auskühlen lassen. Die Baisers sind fertig, wenn sie sich leicht vom Backpapier lösen lassen.

6. In der Zwischenzeit für das Kompott Rhabarber putzen, die Stangen waschen, abtropfen lassen und in feine Stückchen schneiden. Orangensaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Rhabarber darin 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Rhabarberstückchen dann, bevor sie zu zerfallen beginnen, mit Hilfe einer Schaumkelle (Schaumlöffel) aus dem Sirup heben.
7. Den Sirup offen weiter einköcheln lassen. Den Sirup dann abkühlen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen. Mit Puderzucker und Kardamom abschmecken, bzw. nach Belieben aromatisieren.
9. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen. Vanillemark unter den abgekühlten Sirup rühren. Himbeeren verlesen. Rhabarber und Himbeeren unter den Vanillesirup mischen.
10. Zum Servieren die Baiser-Törtchen auf Kuchen- oder Dessertteller verteilen. Jeweils etwa 2 Esslöffel Sahne darauf geben und das Kompott großzügig darauf verteilen. Am besten direkt verzehren, da Baiser rasch durchweicht.

**Tipp:** Die Baiserschalen lassen sich prima vorbereiten. Ausgekühlt und luftdicht verpackt, halten Sie sich etwa 5 Tage knusprig und können dann bei Bedarf belegt und serviert werden.

**Nährwerte:** Pro Stück: 305 kcal / 1270 kJ, 40 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 13 g Fett