

Pavlova mit Walliser-Aprikosenkompott



4 frische Eiweiss* (ca. 160 g)

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 TL Weissweinessig

2,5 dl Rahm*

Walliser-Aprikosenkompott*

Auf dem Backpapier einen Kreis von 20 cm Durchmesser aufzeichnen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und sehr fest ist. Essig kurz darunterrühren.

Die Masse auf den Kreis geben, mit dem Gummischaber Spitzen hochziehen. Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren. Pavlova sofort in der unteren Hälfte des Ofens 15 Minuten backen. Hitze auf 120 Grad reduzieren und 2-2 $\frac{1}{2}$ Stunden, bei leicht geöffnetem Ofen (Holzkelle einklemmen), fertig backen.

Pavlova im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Sorgfältig vom Backpapier lösen, auf eine Platte geben, mit geschlagenem Rahm und Aprikosenkompott servieren.

*In der Milchhütte erhältlich