



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## PAVLOVA-WEIHNACHTSBAUM IM ETON-MESS-STIL



**HAUPTZUTAT**  
Milchprodukte

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Über 2 Stunden

**PORTIONEN**  
10+

### ZUTATEN

#### Für die Meringue:

- 250 g Eiweiß
- 500 g Puderzucker
- 2 TL Maismehl
- 2 TL Weißweinessig
- 1 TL Vanilleextrakt
- 112 g Zucker
- 5 Eigelb
- 2 Eier
- 45 g Maismehl
- Eine Prise Salz
- 64 g Butter
- 190 ml Sahne

#### Für die Vanillecreme:

- 10 g oder 3 Blatt Gelatine
- 50 ml kaltes Wasser
- 700 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote, halbiert und das Mark ausgekratzt

### ZUBEREITUNG

- 1) Zur Vorbereitung für die Pavlova: 3 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 2) Auf das Backpapier müssen Kreise mit den folgenden Durchmessern vorgezeichnet werden: 24 cm, 20 cm, 18 cm, 15 cm, 8 cm, 2 cm (Das Backpapier anschließend wenden, bevor die Meringue-Masse aufgetragen wird.)
- 3) Zunächst die Masse für die Meringues zwei Mal – in zwei separaten Gefäßen – vorbereiten.
- 4) Für die erste Charge das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee dick und glatt ist.
- 5) Das Maismehl unter den Eischnee heben. Anschließend den Essig und die Vanille gut untermischen. Die Meringue-Masse in eine saubere Schüssel umfüllen und den Vorgang noch einmal für die zweite Charge wiederholen.
- 6) Das Backpapier auf jedem Backblech mit einem kleinen Klecks Meringue-Masse in jeder Ecke befestigen, damit es nicht verrutscht.
- 7) Anschließend auf jeden der vorgezeichneten Kreise (mit Ausnahme des kleinsten Kreises, 2 cm) einen Löffel Meringue-Masse geben. Mit einem Messer verteilen, um eine gleichmäßig dicke Schicht von etwa 1 cm zu erhalten. Die Meringue-Masse in einen Spritzbeutel (mit

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

Sterntülle) füllen und in den 2 cm großen Kreis ein Baiser-Küsschen setzen – das wird die Spitze des Pavlova Weihnachts-Baumes.

- 8) Nun am äußeren Rand eines jeden Kreises mit dem Spritzbeutel in kleinen Aufwärtsbewegungen Tupfen setzen, die aussehen, wie Tannenzweige.
- 9) Die Meringue bei 120 °C Umluft 30 Minuten backen, dann die Temperatur auf 100°C senken und für 1 1/2 - 2 Stunden weiterbacken, bis der Meringue vollständig trocken ist. Den Ofen ausschalten und die Meringue im Ofen abkühlen lassen. Die Meringue-Scheiben können bis zu einer Woche in einem luftdichten Behältnis aufbewahrt werden.

Für die Vanillecreme:

- 10) Die Gelatine in einem mikrowelleneigneten Behälter in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Vanillemark in einem kleinen Topf auf dem Herd aufkochen.
- 11) Zucker, Eigelb, Eier, Maismehl und Salz verquirlen. Die heiße Milch nach und nach unter die Eimischung rühren. Dabei gut darauf achten, nicht zu viel auf einmal dazuzugeben, denn sonst stockt die Eimischung.
- 12) Die Vanilleschote aus der Mischung nehmen und entsorgen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse dick und cremig ist.
- 13) Die Gelatine 5-10 Sekunden in der Mikrowelle auflösen, darauf achten, dass sie nicht anbrennt. Dann schnell unter die heiße Creme rühren. Anschließend die Butter unterrühren.
- 14) Die Oberfläche der Creme mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und alles auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme heben. Abdecken und abkühlen lassen, bis die Creme fest ist. Die Creme kann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- 15) Nun den Pavlova-Weihnachtsbaum zusammensetzen:
- 16) Dazu die größte Meringue-Scheibe auf eine Speiseteller 27 cm von Le Creuset legen. Vorsichtig eine Schicht der Creme darauf verteilen. Dann die nächstkleinere Scheibe darauflegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Scheibe aufgebraucht sind. Die kleinste Scheibe ist die Spitze des Weihnachtsbaumes. Mit ein paar frischen Beeren verzieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.
- 17) Der Weihnachtsbaum sollte sofort serviert werden, damit die Meringues nicht zu sehr aufweichen.

TOP TIP:

Wenn Sie einen Pavlova-Weihnachtsbaum kreieren möchten, der den ganzen Abend hält, können Sie anstelle der hier verwendeten Creme einen Vanille-Buttercreme-Guss spritzen. Dieser ist stabiler. So wird der Pavlova-Weihnachtsbaum zum Herzstück Ihrer Festtagstafel. Für Ihre Gäste können Sie anstelle des großen Pavlova-Weihnachtsbaumes auch Mini-Pavlova-Bäumchen mit Vanillecreme zaubern. Mit Minz-Zucker bestreuen, jeweils etwas von der Honig-Sauce darüber träufeln, mit Krokant und übriger Minze garnieren und sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)