

# Verpoorten Pavlova mit Eierlikörcreme und Erdbeeren

## Zutaten

für 6 Stück:

Für die Baisernester:

4 Eiweiß  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Speisestärke

Für den Eierlikör-Vanillepudding:

350 ml Milch  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
40 g Zucker

Außerdem:

200 ml Sahne  
18 möglichst gleichgroße Erdbeeren  
Etwas weiße Schokoraseln  
Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Zuerst werden die Baisernester vorbereitet. Hierfür den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen. Eiweiß mit 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 2 Minuten steifschlagen, bis er in der Konsistenz Bierschaum ähnelt. Restlichen Zucker mit der Stärke mischen und nach und nach unter ständigem Rühren zur Eischneemasse rieseln lassen. Eiweißmasse bei hoher Geschwindigkeit so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, die Masse schön glänzend ist und steife Spitzen zieht, wenn man den Rührstab aus der Masse hebt. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und sechs Baisernester auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spitzen. Hierfür zuerst sechs runde Böden à ca. 7 cm Durchmesser aufspritzen. Am besten beginnt man hierfür mittig und spritzt die Baisermasse spiralförmig nach außen zu einem Kreis. Auf den äußersten Rand dann erneut einen Kreis aus Baisermasse spritzen, sodass ein Nest entsteht. Baisernester auf mittlerer Schiene ca. 80 Minuten "trocknen" und anschließend im ausgeschalteten Ofen vollständig auskühlen lassen. Bis zum Servieren in einer geschlossenen Dose aufbewahren, da Baiser ansonsten schnell Feuchtigkeit zieht.

In der Zwischenzeit den Eierlikör-Vanillepudding zubereiten. Hierfür das Puddingpulver mit 50 ml Milch glattrühren. Restliche Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Das glattrührte Puddingpulver hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis die Masse eindickt. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und vollständig auskühlen lassen.

Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Erdbeeren waschen, abtrocknen und halbieren. Die Mitte der Baisernester mit Eierlikör-Vanillepudding füllen, die halbierten Erdbeeren rundherum mit der Schnittfläche nach unten platzieren und mit Sahne toppen. Mit weißer Schokorasel bestreuen und mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Nach dem Füllen direkt servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Pavlova mit Eierlikörcreme und Erdbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten Pavlova mit Eierlikörcreme und Erdbeeren

Tipp: Wer wenig Zeit hat, kann auch einfach fertige Baisernester kaufen und die Eierlikör Pavlova im Handumdrehen zubereiten.

[Link zum Rezept: Verpoorten Pavlova mit Eierlikörcreme und Erdbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)