

Rezept

# Savarin mit Beeren

Ein Rezept von Savarin mit Beeren, am 18.04.2024

## Zutaten

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>350 g</b> Mehl           | ½ Würfel Hefe (20 g)            |
| <b>125 ml</b> Milch         | <b>40 g</b> Zucker              |
| <b>4</b> Eier               | <b>150 g</b> Butter             |
| <b>1 Prise</b> Salz         | Mehl zum Verarbeiten            |
| Fett für die Form           | <b>125 g</b> Zucker             |
| <b>75 ml</b> Rum            | <b>125 g</b> Aprikosenkonfitüre |
| <b>600 g</b> frische Beeren |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Ring- oder Kranzform von 2 l Inhalt (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig nach Grundrezept einen Hefeteig zubereiten, in 25-30 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.

---

2. Die Form fetten. Gegangenen Teig einfüllen, weitere 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Inzwischen den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen, Rum unterrühren.

---

3. Fertig gebackenen Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann auf eine tiefe Platte stürzen. Mit der Rum-Zucker-Lösung begießen und diese einziehen lassen. Konfitüre erwärmen, glatt rühren und auf den Kuchen streichen. Beeren abspülen, trockentupfen und den Savarin damit füllen.