

Rezept

Savarin mit Beeren

Ein Rezept von Savarin mit Beeren, am 08.02.2025

Zutaten

350 g Mehl	½ Würfel Hefe (20 g)
125 ml Milch	40 g Zucker
4 Eier	150 g Butter
1 Prise Salz	Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Form	125 g Zucker
75 ml Rum	125 g Aprikosenkonfitüre
600 g 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.