

Rezept

Typisch französische Mini-Savarins

Ein Rezept von Typisch französische Mini-Savarins, am 17.04.2024

Zutaten

2 Eier	100 g fettarmer Joghurt
75 g Zucker	30 ml Sonnenblumenöl
2 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale	125 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver	100 ml frisch gepresster Orangensaft
2 geh. EL Blütenhonig	2 EL Orangenlikör (nach Belieben)
10 Minzeblättchen	500 g blaue und grüne Weintrauben
1-2 EL Zitronensaft	Fett und Mehl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 FÖRMCHEN VON 8 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Förmchen einfetten, mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Eier, Joghurt, Zucker, Öl und 1 TL Schale verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Zwei Drittel Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15 Min. backen.
3. Orangensaft und 1 EL Honig aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren. Savarins auf ein Kuchengitter stürzen und auf eine Platte legen. Mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen, mit Sirup beträufeln.
4. Minze in Streifen schneiden. Trauben waschen, halbieren, entkernen. Restlichen Honig mit Zitronensaft und übriger Schale verrühren, mit Trauben mischen und extra zu den Savarins servieren.