REZEPT FÜR SAVARIN IN HERZFORM

SAVARIN IN HERZFORM

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Stücke | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 100 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 150 g Mehl
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 30 g weiche Butter
- 2 Eier
- Fett für die Form

Zum Tränken und Belegen:

- Saft von je 1 Orange und Zitrone
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 250 g gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- 3 cl Orangen- oder Cassis-Likör
- 1 EL SweetFamily Puderzucker zum Bestreuen

1709

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

2. Mehl, Zucker, Butter und Eier mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt erneut ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3. Teig durchkneten und zu einer Kugel formen. In eine kleine gefettete Herzform legen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

4. Savarin im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Inzwischen Orangen- und Zitronensaft mit Zucker verrühren, bis sich der Zucker löst. Savarin aus dem Ofen nehmen und mehrmals damit tränken. Abkühlen lassen.

5. Inzwischen Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Mit Likör marinieren. Vor dem Servieren Savarin aus der Form stürzen. Beeren darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.