

Savarin mit Früchte und Schlagrahm

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ca. 7-8 Personen:

10 g Germ
1 TL Kristallzucker

40 ml Milch, lauwarm
1 EL Mehl, glatt

Abtrieb:

60 g Butter, Zimmertemperatur
50 g Staubzucker, gesiebt
2 ST Eidotter
1 MS Vanilleschotenmark
Zitronenabrieb von einer halben Zitrone
Salz

70 ml Milch
140 g Mehl, glatte – gesiebt

Für die Formen benötigst du:

ca. 10 g Butter zerlassen
Mehl, glattes

Läuterzucker:

60 ml Wasser und 60 g Kristallzucker aufkochen und abkühlen.

Zum Aprikotieren:

Zirka 30 g Marillenmarmelade (passiert) mit etwas Rum in einer Kass-rolle erhitzen.

Herstellung:

1. Die Savarin-Formen ausfetten – bemehlen.
2. Für das Dampf mit Germ mit lauwarmer Milch und etwas Zucker verrühren mit Mehl stauben.
3. An einen warmen Ort gehen lassen.
4. Butter mit Staubzucker und Eidotter (einzeln dazu geben) schaumig aufschlagen.
5. Vanilleschotenmark, Zitronenabrieb und Salz einrühren.



6. Das restlichen Mehl, das Dampfel und die Milch in den Butterabtrieb nach und nach einrühren.
7. Den Teig, der dickflüssig – breiig sein soll, mittels Dressiersack und großer Tülle in die Savarinform hineindressieren (nur $\frac{3}{4}$ hoch einfüllen).
8. Zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
9. Im Kombidämpfer bei 160 °C ca. 20 Minuten (Nadelprobe) backen.
10. Aus der Form nehmen.
11. In Läuterzucker tränken und mit Marillenmarmelade aprikotieren.
12. Mit Früchten und aufgeschlagen, leicht gesüßtem Rahm anrichten.

