

## Ingwer-Savarin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

Ziehen lassen: ca. 40 Min.

Für eine Ringform von ca. 1,2 Litern oder eine Cakeform von ca. 25cm, gefettet und bemehlt

### Teig

**200g Mehl**

**50g gemahlene Mandeln**

**1 Esslöffel Zucker**

**¼ Teelöffel Salz**

**¼ Würfel Hefe** (ca. 10g),  
zerbröckelt

**50g Butter**, weich

**2½ dl Milch**, lauwarm

1. Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Milch begeben, gut mischen. Den Teig mit einer Kelle klopfen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange bearbeiten, bis er glatt ist und Blasen wirft.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. bis knapp unter den Formenrand aufgehen lassen.

**Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, auf ein Gitter stürzen, Ringform ausspülen.

### Ingwer-Sirup

**3 dl Wasser**

**80g Zucker**

**1 Stück Ingwer** (ca. 4 cm),  
grob gehackt

**1 Limette**, nur Saft

1. Wasser mit Zucker und Ingwer aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, von der Platte nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen, absieben.
2. Limettensaft dazugiessen, die Hälfte des Sirups in die Ringform giessen, den noch warmen Savarin wieder in die Form legen. Die Oberfläche mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen, restlichen Sirup darübergiessen. Zugedeckt ca. 30 Min. stehen lassen, bis der Sirup aufgesaugt ist.



### Erdbeersalat

**400g Erdbeeren**, geviertelt

**1½ Esslöffel Zucker**

Erdbeeren mit dem Zucker mischen.

**Servieren:** Savarin kurz vor dem Servieren auf eine Platte stürzen, Erdbeersalat in der Mitte anrichten.

**Pro Stück (⅓):** 10g Fett, 6g Eiweiss,  
37g Kohlenhydrate, 1103kJ (264kcal)