



Savarin mit verschiedenen Trauben

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.

Backen: ca. 25 Min.

Für 8 ofenfeste Savarinförmchen von je ca. 1 dl, gefettet

200 g Mehl
¼ TL Salz
3 EL Zucker
⅓ Würfel Hefe (ca. 15 g), zerbröckelt
50 g Butter, flüssig
1¼ dl Milch, warm
1 Ei, verklopft

3 dl Rimuss oder weisser Traubensaft

2 EL Cognac

1 EL Zucker

2 EL Akazienhonig

je 100 g weisse und blaue Trauben

1 — Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen

lassen. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen, auf ein Tuch klopfen, nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. bis knapp unter den Förmchenrand aufgehen lassen.

2 — Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen. Die Förmchen ausspülen.

3 — Rimuss, Cognac und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Honig begeben, verrühren, etwas abkühlen. Die noch warmen Savarins kurz im Sirup wenden, je 2 Esslöffel Sirup in die Förmchen geben, Savarins in die Förmchen zurücklegen. Oberfläche mit einem Spiesschen mehrmals einstechen, wenig Sirup darübergiessen, ziehen lassen, bis der ganze Sirup aufgesogen ist.

4 — Savarins auf Teller stürzen, restlichen Sirup mit den Trauben mischen, darauf verteilen.

Tipp: Statt Savarinförmchen das «Chüechliblech» verwenden.

Portion: 247 kcal, F 5 g, Kh 39 g, E 7 g