

Pflaumen - Savarin

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
20	Gramm	Hefe
100	Gramm	Milch; lauwarm
1	Essl.	Honig
3		Eier
2	Prisen	Vanille; gemahlen
200	Gramm	Weizen; fein gemahlen

FUER DIE FUELLUNG

500	Gramm	Pflaumen
6	Essl.	Wasser
2	Essl.	Honig
1	Prise	Zimt
8	Essl.	Zwetschgenwasser
1/4	Ltr.	Sahne

Anleitung:

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und abkuehlen lassen. Die Hefe in der Milch auflösen. Den Honig, die Eier und das Vanillepulver damit verruehren. Das Mehl und danach die Butter einruehren. Den sehr feuchten Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen die ringform sorgfaeltig mit Butter einfetten. Die Pflaumen entkernen und in Sechstel schneiden. Das Wasser leicht Erwaermen. Den Honig, den Zimt und das Zwetschgenwasser hineinruehren. Zuletzt die Pflaumen darunter mengen und in der waermen Fluessigkeit ziehen lassen, aber nicht kochen. Den Hefeteig nochmals durchruehren und in die form fuehlen. Etwa 10 Minuten gehen lassen. Er soll dann die form fast ausfuehlen.

Den Kuchen auf der untersten leiste in den kalten Backofen schieben Und bei 200° etwa 35 Minuten backen, bis die Oberflaeche goldbraun ist. Den Savarin auf einem Kuchengitter 10 Minuten abkuehlen lassen. Dann vorsichtig auf die Tortenplatte stuerzen. Die Fluessigkeit von den Pflaumen abgiessen und die Pflaumen zugedeckt in den Kuehlschrank stellen. Den Savarin mit einem Holzstaebchen mehrfach einstechen und mit der Fluessigkeit traenken. Wenn der Savarin in einer ringform aus Glas gebacken wurde, den kalten Kuchen wieder in die form geben und die Fluessigkeit vorsichtig am Rand entlang in die form giessen. Dabei den Kuchen am besten mit einem Messer am Rand etwas beiseite druecken.

Den Savarin 1 Stunde stehen lassen, bis alle Fluessigkeit aufgesogen ist. Falls der Kuchen in der Ringform getraenkt wurde, kommt er jetzt auf die Platte.

Die Sahne steif schlagen. Die Pflaumen vorsichtig unterheben und den Savarin damit fuehlen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ruhezeit : 40 Minuten

Backzeit : 35 Minuten

„ Ich wuensche Ihnen stets gutes Gelingen “

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de