

Savarin (Ringkuchen)

Kategorien: Kleingebäck, Land, Frankreich, Dessert, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

| | | |
|-----|-------|---------------|
| 350 | Gramm | Mehl |
| 15 | Gramm | Hefe |
| 1 | Teel. | Zucker; (1) |
| 1/8 | Ltr. | Milch |
| 2 | | Eier |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 100 | Gramm | Butter |

FUELLUNG

| | | |
|-----|-------|--|
| 200 | Gramm | Zucker; (2) |
| 3/8 | Ltr. | Wasser |
| 60 | ml | Zwetschgenwasser |
| 20 | ml | Maraschino |
| 750 | Gramm | Geduenstete Zwetschgen Entsteint |
| 1/8 | Ltr. | Schlagsahne Suesse Zwetschgensauce Nach Belieben |

Anleitung:

Mehl in eine Backschuessel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindruecken, Hefe hineinbroeckeln und mit etwas Milch, Zucker (1) und etwas Mehl zu einem fluessigen Vorteig ruehren und 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Mit den uebrigen Teigzutaten vermengen und einen lockeren Hefeteig arbeiten, der kraeftig mit dem Ruehrloeffel geschlagen werden muss. 30 Minuten gehen lassen, in eine gut gefettete Ringform (oder zwei kleine Savarinformen) geben, nochmals gehen lassen und 30-35 Minuten bei 190-210 GradC backen.

Kuchen abkuehlen lassen und aus der Form nehmen. Zucker (2) mit Wasser 5 Minuten kochen, vom Herd nehmen, Spirituosen hineinruehren. Kuchen von der Oberseite mehrmals mit einem Hoelzchen einstechen, mit der Fluessigkeit traenken.

Savarin(s) mit Schlagsahne und geduensteten Zwetschgen fuellen. Dazu nach Belieben suesse Zwetschensauce reichen.

* Varianten (Zum Traenken/Fuellen/Garnieren): Rumlaeuterzucker/Schlagsahne/Maraschinokirschen, Kirschwasserlaeuterzucker/Schlagsahne/Walderdbeeren, Rumlaeuterzucker/Zitroneneis/Schlagsahne.

* Infos Ein Savarin ist ein ringfoermiger, mit alkoholischer Fluessigkeit getraenkter Hefekuchen. Eine identische Zubereitungsart wird bei den sogenannten 'Babas' verwendet. Nur wird ein Baba in einer hohen runden Form gebacken, ist also kein Ringkuchen und kann daher nicht so raffiniert wie ein Savarin gefuellt werden. Jean Anthelme Brillat-Savarin, nach dem diese Mischung aus Kuchen und Suessspeise benannt wurde, war ein 'Gastrosoph' von hohen grades. Seine 'Physiologie des Geschmacks' erschien 1825, sie gilt heute noch als Standardwerk der Feinschmeckerei, obwohl sie nur allgemeine Betrachtungen und fast keine Rezepte enthaelt. "Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist fuer das Glueck der Menschheit von groesserem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirns", postulierte Brillat-Savarin. Ein Satz, ueber den man durchaus nachdenken kann.