



# Savarin mit Orangensirup und Sommer-Früchten



Zeit gesamt  
🕒 2h 10min

Zubereitungszeit  
🍳 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel

## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	180 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	180 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Butter	150 g
Eier	4 St.
Salz	
Rapsöl	1 EL
Orangen	2 St.
weißer Rum	40 ml
Heidelbeeren, frisch	250 g
Himbeeren, frisch	250 g
Erdbeeren	500 g
Nektarine	4 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, feine Reibe

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl mit Hefemilch, Butter, Eiern, Salz und 150 g Zucker verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten und in eine gefettete Savarin- oder Springform mit Kranzeinsatz (26–28 cm Ø) füllen. Zugedeckt weitere ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Savarin ca. 30 Min. goldgelb backen.
5. Inzwischen 1 Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, beide Orangen halbieren und Saft auspressen. 200 ml Saft abmessen und in einem Topf mit 2 EL Zucker ca. 2 Min. köcheln. Orangenschale und Rum zufügen und nochmals ca. 1 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
6. Savarin aus dem Ofen nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Aus der Form stürzen, in eine Schüssel setzen und mehrmals vorsichtig einstechen. Mit dem Sirup bis auf 2 EL tränken. Savarin auskühlen lassen.
7. Vor dem Servieren Früchte waschen und abtropfen lassen. Erdbeerstrunk entfernen, Nektarinen halbieren, entsteinen und mit Erdbeeren würfeln. In einer Schüssel Früchte mit restlichem Sirup vermengen und in der Mitte des Savarins anrichten.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Savarin besteht traditionell aus einem gerührten Hefeteig, welcher wie hier mit Alkohol und Sirup getränkt wird. Zudem wird der Savarinkuchen in einer speziell angefertigten Savarinform gebacken. Alternativ kann jedoch eine Springform verwendet werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	298 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g