

Früchte Savarin



Ein leckerer Hefekuchen der nach Rosinen, Rum und Orange schmeckt.

Zutaten:

50 g Butter

350 g Mehl

1/4 TL Salz

1/2 Pk Trockenhefe

2 Eier

4 EL Milch

1 Pk Vanillezucker

50 g Rosinen

1 Orange Schale gerieben

Für den Sirup:

150 g Zucker

150 ml Rum

Saft einer Orange

300 ml Wasser

Für die Glasur

4 EL Orangenmarmelade

Backzeit ca 30 min bei 175C Grad

Die Butter in der lauwarmen Milch auflösen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und daraus einen Teigball kneten. Eine Ringform einfetten und aus dem Teig eine Rolle formen. Diese in die Ringform legen und die Enden der Teigrolle zusammen drücken. Bedeckt mit Zellophan ca 1 Stunde warm stellen bis das Volumen des Teiges sich verdoppelt hat.

Während des Backens den Sirup kochen. Den Rum gibt man zuletzt hinzu, damit sich der Geschmack durch das kochen nicht verflüchtigt.

Den Kuchen in der Form leicht abkühlen lassen. Mit dem Messer einstechen und mit dem Sirup tränken, bis der Kuchen die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat. Nach dem vollständigen Erkalten die Marmelade mit einem Schuss Wasser aufkochen und damit den Kuchen bestreichen und glasieren.