

Birnen Savarin

Zutaten für 8 Portionen:

Für den Teig:

170 ml lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe
70 g Zucker
350 g Weizenmehl (Type 550)
200 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (M)

Für die Füllung:

2 Gläser (je 540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
¼ Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Zimtstange
400 g Schlagsahne
2 EL Puderzucker

Zubehör:

1 Savarinform (ca. 1,5 l Inhalt) oder alternativ Reisrand-, Gugelhupf- oder Springform mit Rohrbodeneinsatz

Zubereitung:

Für den Teig Milch, Hefe, 1 Esslöffel Zucker und 1 Esslöffel Mehl verrühren, bedecken und 10 Minuten an einem warmen Ort stehenlassen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben. Restlichen Zucker, Hefe-Milch-Gemisch, Butter oder Margarine und Ei dazugeben. Mit den Knetgabeln des Handrührers zu einem weichen, glänzenden Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie bedecken und an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat (etwa 40 Minuten).

Odenwald Williams-Christ-Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Für den Sirup die Hälfte des Birnensaftes, Zitronenschale und Zimt aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig kräftig kneten, in eine gefettete Savarinform füllen und glattstreichen. Den Teig bedecken und nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort stehenlassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) 35-40 Minuten backen.

Den Savarin 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Backblech stürzen und mit einem Holzspieß mehrfach einstechen. Den Sirup durch ein Sieb gießen und auf den Savarin träufeln, bis der Saft aufgesogen ist. Abkühlen lassen. Die Sahne mit Puderzucker steif schlagen und in die Mitte des Savarins füllen. Die Birnen dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + 35-40 Minuten Backzeit + Wartezeit

Tipp:

Der Savarin wurde nach dem Pariser Richter und Gastrosophen Brillat-Savarin benannt. Das Hefegebäck wird in einer großen Ringform oder in kleineren Portionsringen gebacken und als Dessert oder zum Kaffee serviert. Typisch ist das Tränken der Ringe mit Alkohol oder Saft. Wer will, kann den Savarin einfrieren, bevor er beträufelt wird. Dann nur auftauen, kurz aufbacken und wie beschrieben zubereiten.



Guten Appetit!