

Savarin

von Christl Kurz

- 500 g Weizen, mehlfein gemahlen
- ¼ Ltr. Wasser
- 20 g Hefe
- 150 g Butter
- 60 g KleeHonig
- 1 Msp. Vanille
- Schale von einer unbeh. Zitrone
- 1 Msp. Vollmeersalz
- Vollkornsemmelbrösel

Zum Bepinseln:

- ¼ Ltr. Orangensaft
- 250 g fruchtige Honigmarmelade
- 50 g Mandeln, geröstet und grob zerhackt

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe in die Mitte gießen, und einen Brei daraus rühren.

Mit Mehl bedeckt 15 Min. gehen lassen.

Dann zerlassene Butter (etwas davon aufheben!), Honig, Vanille, Zitronenschale und Salz dazugeben und den Teig ca. 5 Min. gut kneten.

Teig zu einer Kugel formen, in der zurückbehaltenen Butter wälzen und 45 Min. gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz kneten und wieder zur Kugel formen.

In die Teigmitte ein Loch drücken und dieses so vergrößern, dass der Teig in die vorbereitete, d. h. gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Ringform passt.

Im vorgeheizten Backofen zuerst bei 100° C, nach 20 Min. auf 175° C erhitzen und nochmals 35 - 40 Min. backen.

Den fertigen Savarin aus der Form stürzen und mit Orangensaft und Marmelade bestreichen

Anschließend die Mandeln darüber streuen.