Savarins mit exotischen Früchten

Dessert » Kompott

Zutaten (8 Stück)

- » 8g Hefe
- » 50ml Milch
- » 175g Mehl
- » 75g Butter/Margarine
- » 240g Zucker
- » 1/4 TL Salz
- » 1/4 TL Zitronenschale
- » 2 Ei(er)
- » 5cl Rum
- » 2 TL Limettensaft
- » 100ml Weißwein
- » 100g Mango
- » 100g Ananas
- » 100g Papaya(s)
- » 100g Sharon
- » 50g Honigmelone(n)
- » 60g Aprikosenkonfitüre
- » 125ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln. In der lauwarmen Milch auflösen und mit etwas Mehl mischen. Zugedeckt 15min gehen lassen. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mit 20g Zucker, Salz, Zitronenschale und Eiern verrühren. Mit Hefeansatz und Mehl verkneten. Bei Bedarf etwas Milch zufügen. Zugedeckt weitere 15min gehen lassen. Ofen auf 190°C vorheizen.

2. 8 Savarinförmchen (Durchmesser 9cm) fetten, mit Mehl ausstreuen. Teig mit einem Spritzbeutel hineinspritzen, ca.15min backen. Erkalten lassen.

3. Für den Sirup 250ml Wasser mit 150g Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen. Rum einrühren. Die Savarins kurz eintauchen. Auf ein Gitter setzen, mit Konfitüre bestreichen.

4. Für das Kompott 50g Zucker mit Saft, Wein aufkochen. Früchte 1min darin ziehen, dann erkalten lassen. Sahne mit 20g Zucker halb steif schlagen. Savarins mit Kompott, Sahne anrichten.

Nährwerte: 420kcal/E6g/F15g/KH58g pro Stück

angelegt am: 11.02.2004 Rezept-Nr: 964

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke