

Endlich Erdbeeren

Leuchtend rot, wohlgeformt und mit einem frischen, süsslichen Duft zieht die Erdbeere alle Aufmerksamkeit auf sich. Auch in unseren Backrezepten.



Ingwer-Savarin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

Ziehen lassen: ca. 40 Min.

Für eine Ringform von ca. 1,2 Litern oder eine Cakeform von ca. 25 cm, gefettet und bemehlt

Teig

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Zucker

¼ Teelöffel Salz

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g),
zerbröckelt

50 g Butter, weich

2½ dl Milch, lauwarm

1. Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.

2. Butter und Milch begeben, gut mischen. Den Teig mit einer Kelle klopfen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange bearbeiten, bis er glatt ist und Blasen wirft.

3. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. bis knapp unter den Formenrand aufgehen lassen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, auf ein Gitter stürzen, Ringform ausspülen.

Ingwer-Sirup

3 dl Wasser

80 g Zucker

1 Stück Ingwer (ca. 4 cm),
grob gehackt

1 Limette, nur Saft

1. Wasser mit Zucker und Ingwer aufkochen, ca. 10 Min. köcheln, von der Platte nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen, absieben.

2. Limettensaft dazugießen, die Hälfte des Sirups in die Ringform gießen, den noch warmen Savarin wieder in die Form legen. Die Oberfläche mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen, restlichen Sirup darübergießen. Zugedeckt ca. 30 Min. stehen lassen, bis der Sirup aufgesaugt ist.

Erdbeersalat

400 g Erdbeeren, geviertelt

1½ Esslöffel Zucker

Erdbeeren mit dem Zucker mischen.

Servieren: Savarin kurz vor dem Servieren auf eine Platte stürzen, Erdbeersalat in der Mitte anrichten.

Pro Stück (⅓): 10 g Fett, 6 g Eiweiss,
37 g Kohlenhydrate, 1103 kJ (264 kcal)