



Menge 1 Savarinform



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## SAVARIN MIT ERDBEEREN

Erdbeeren serviert im saftigen Kuchenring.



### Zubereitung

1. Butter mit 125 g Zucker schaumig rühren, nach und nach Eier, Joghurt, Salz und Öl zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
2. Eine Savarin-Form (ca. 1,5 l Inhalt) einfetten und mit Mandeln ausstreuen.
3. Teig einfüllen und bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
4. Für den Sirup Orangensaft, Limettensaft und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen und einige Minuten sirupartig einkochen lassen. Den heißen Savarin auf eine tiefe Platte stürzen, mit einem Holzstäbchen Löcher einstechen und mit dem Sirup tränken. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.
5. Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und mit 1-2 EL Zucker und Pistazien vermischen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Erdbeeren in die Mitte des Savarins füllen und mit Vanillesahne servieren.
6. Tipp: Wenn Sie keine Savarin-Form haben, können Sie auch eine Springform mit Rohrboden oder eine Gugelhupf-Form nehmen.

### Zutaten

#### Für den Teig:

100 g	Butter (oder Margarine)
125 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier
150 g	Joghurt
1 Prise	Salz
5 EL	neutrales Öl
300 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
	gemahlene Mandeln für die Form

#### Für den Sirup:

125 ml	Orangensaft
75 ml	Limettensaft (von 2 Limetten)
100 g	Diamant Feinster Zucker

#### Für die Füllung:

500 g	Erdbeeren
1-2 EL	Diamant Feinster Zucker
1-2 EL	gehackte Pistazien
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.