

RINGKUCHEN MIT MARINIERTEM CHAMPIGNON CAMEMBERT-OBST-SALAT



REZEPT
für 4 Portionen



ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
1/8 l Milch, 20 g Hefe
2 EL Zucker, 1 Prise Salz
2 Eier
75 g Butter
Butter zum Fetten der Förmchen

FÜR DIE SAUCE

6 EL Himbeer-Essig, 1/8 l Apfeldicksaft
1 Päckchen Vanillezucker, 1 TL Zitronensaft

FÜR DEN CAMEMBERT-OBST.SALAT

200 g Champignon Camembert Rahm
100 g Erdbeeren
100 g Brombeeren
100 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
50 g Walnüsse
1 EL Zesten (Streifen von der Schale einer unbehandelten Zitrone)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bei Küchentemperatur verarbeiten, Milch leicht erwärmen.

Vorteig herstellen: Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, 1 EL Mehl und 1 EL Zucker unterrühren. 5-10 Min. zugedeckt gehen lassen.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Vorteig und alle weiteren Zutaten zugeben und gut durchkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde). Danach Teig gut durchrühren. Savarin-Förmchen mit Butter ausstreichen, Teig einfüllen, 15 Min. gehen lassen. Dann 20- 25 Min. bei 200 °C (Gas Stufe 3) goldfarben backen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Die Beeren putzen und waschen. Champignon Camembert in haselnussgroße Stücke schneiden und mit den Früchten und Walnüssen gut durchmischen. Alle Zutaten für die Sauce verrühren und über den Obstsalat gießen. Savarins auf Dessertteller legen und mit Salat füllen. Mit der restlichen Sauce die Savarins tränken. Mit Zitronenzesten garnieren.