Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk **Freitag, 04.12.2020**

Butter-Savarinchen **Für ca. 40 Stück**

Zutaten:
125g weiche Butter
60g Puderzucker
1g Vanillezucker
1 Prise Salz
70g Sahne
1 Eigelb (Größe M)
150g Weizenmehl (Type 405)
50g Pistazien, gemahlen

Außerdem:
Silikonbackform für Savarinchen (Ø ca. 4cm)
150g Orangenmarmelade

Zubereitung:
1. Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Silikonbackform bereitstellen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Butter-Savarinchen weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz glatt rühren.
3. Sahne mit Eigelb verrühren und nach und nach zur Buttermasse geben.
4. Mehl sieben, mit den gemahlenen Pistazien mischen und ebenfalls kurz unter die Buttermasse rühren.
5. Masse in die kleinen Savarinförmchen einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gut durchbacken.
6. Die Savarinchen direkt nach dem Backen auf das vorbereitete Backblech stürzen und ohne Backform noch einmal 7 Minuten fertig backen.
7. Die Orangenmarmelade aufkochen und in die Vertiefungen der Butter-Savarinchen füllen.