

Rezept: „Baba au Rhum“

Zutaten für 4 – 6 „Baba au Rhum“:

FÜR DEN TEIG

250g Mehl T45 oder T55
 5g Salz, 30g Zucker
 15-18g frische Hefe
 30g Milch
 3 Eier
 100g Butter

FÜR DEN SIRUP

200g Zucker
 600ml Rum (oder Apfelsaft)
 Abrieb von 1,5 Zitronen und 1,5 Orangen
 (BIO)
 rosa Pfeffer, Ingwer, Sternanis,
 Zimtstange, Zitronen,
 Orangenblütenblätter, Vanille



Zubereitung

1. Frische Hefe in Milch auflösen. Anschließend Mehl durch ein Sieb in eine große Schüssel sieben. In das Mehl Zucker und Salz untermischen. Eier einschlagen und die aufgelöste Hefe zugeben. Alle Zutaten gut zu einem Teig verrühren.
2. Weiche Butter in kleine Stücke teilen. Die Butterstückchen zum Teig in die Schüssel hinzugeben. Den Teig gut verrühren, bis dieser sich vom Schüsselrand löst.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel geben. Den Teig dann zu $\frac{3}{4}$ Höhe in die Formen spritzen. Die Form mit einem Tuch abdecken und 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
4. Während der Zeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig in den Formen mit Milch bepinseln und anschließend auf mittlerer Schiene 20 Minuten bei 180 Grad Umluft goldbraun backen.
5. Parallel zum Backen den Rum-Sirup herstellen. Abrieb von 1,5 Zitronen und 1,5 Orangen herstellen.
6. 750ml Wasser mit dem Zucker, dem Vanillemark, den Zitronen- und Orangenschalen in einem Topf verrühren und aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
7. Das Zuckerwasser mit Rum / oder Apfelsaft abschmecken sowie die Gewürze (rosa Pfeffer, Ingwer, Sternanis, Zimtstange, Orangenblütenblätter zugeben. Den Topf mit dem Sirup vom Herd nehmen und den Sirup 10 Minuten ziehen lassen.
8. Die gebackenen Baba aus dem Backofen nehmen und sofort auf ein Kuchengitter stürzen. Anschließend die Baba kopfüber in den Sirup setzen, bis sie sich ganz vollgesaugt haben. Das kann je nach Größe der Baba 3 bis 5 Minuten dauern.
9. Mit einer Schaumkelle die Baba vorsichtig aus dem Sirup heben und auf ein Abtropfgitter setzen. Die Babas abkühlen lassen und servieren.

Tipps

1. Die Baba können im Voraus gebacken werden. An der Luft getrocknet halten sie sich bis zu zwei Wochen. Sollen die Baba zu „Baba au Rhum“ weiterverarbeitet werden, werden die Küchlein einfach nur in den Rum-Sirup getaucht. Es geht noch schneller, wenn der Sirup warm ist.

2. Baba backen (oder vorgebackene Baba) in Marmeladen- oder Einweckgläser geben. Pro Glas Nur ein Küchlein, da die Babas sich mit Rum-Sirup vollsaugen und so an Volumen gewinnen. Den Rum-Sirup nach Rezept zubereiten. Die Gläser mit Baba befüllen. Alles mit Rum-Sirup auffüllen. Gläser verschließen und umkippen. Baba halten sich durch das Vakuum so noch länger.
3. Der Baba-Teig kann durch einen klassischen Hefezopf-Teig oder Gugelhupf-Teig ersetzt werden. Dann einfach den Teig gut gehen und drei Minuten länger im Rum-Sirup ziehen lassen.
4. Gern kann man die beschwipsten Küchlein mit Sahne in der Mitte und etwas Beeren anrichten. Dazu Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Hohlraum der Küchlein mit Beeren befüllen und mit je einem Tuff Sahne sowie frischen Minzblättern anrichten.