Baba Au Ruhm



Von Kuchenfee

Das Rezept ergibt bis zu 20 Stück wenn diese Gugl Form verwendet wird.

Hinweise:

Varianten

- Die Rosinen in Wasser einlegen.
- Den Rum durch Tee ersetzen
- Den Rum durch Säfte ersetzen
- Den Rum durch Amaretto und/oder Bittermandel ersetzen

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**30 min**	**n/a**	**40 min**

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

20 g	Hefe *frisch*
3 EL	Wasser *warm*
220 g	Mehl
30 g	Zucker
½ TL	Salz
4 x	Eier
80 g	Butter *weich*

RUMROSINEN

80 g	Rosinen
150 ml	Rum

TRÄNKE

400 g	Zucker
100 ml	Wasser
150 ml	Rum
	Zesten einer Zitrone
	Zesten einer Orange
	Vanillemark *nach Wahl*

OPTIONAL

	Sahne *eiskalt*
	Vanillezucker
	Sahnesteif
	Orangenscheiben

Werkzeuge

- Gugelhupf Form
- Waage

Zubereitung

01 Rosinen in Rum einlegen. Gerne über Nacht oder sogar mehrere Tage vorher. Siehe Optionen weiter unten, wenn Alkohol ungewünscht ist.

02 In das Mehl eine Kuhle formen und die Hefe rein bröseln. Mit dem Zucker bedecken und das warme Wasser darauf geben. 5 Minuten stehen lassen.

03 Salz und ein Ei dazu geben und alles miteinander verrühren. Danach ein Ei nach dem anderen gründlich einrühren.

04 Zum Schluss die weiche Butter einrühren.

05 Den Teig abgedeckt mindestens eine Stunde stehen lassen.

06 Die Formen fetten, falls notwendig.

07 Den Teig nochmals gründlich verrühren und in einen Spritzbeutel füllen oder direkt in die gewünschte Form geben. Vor dem Backen nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.

08 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Sobald der Ofen auf Temperatur ist, die Babas backen, bis sie goldig sind. Bei meinen Gugln hat das ca. 12 Minuten gedauert.

09 Nach dem Backen aus der Form holen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

10 Für den Sirup alle Zutaten in einem Topf für einige Minuten stark aufkochen.

11 Die Babas in den noch sehr heißen Sirup geben und von beiden Seiten für 30 – 45 Sekunden tränken.

12 Aus der Tränke nehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

13 Sobald die Babas 100% kalt sind, Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und die Babas damit ausgarnieren.