

Baba Au Rum

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 1/2 | | Hefewürfel |
| 3 | Essl. | Wasser |
| 250 | Gramm | Weißmehl (Typ 405) |
| 50 | Gramm | Butter |
| 4 | | Eier |
| 1 | | Zitrone, abgeriebene Schale |
| | | Von |
| 1 | Prise | Salz |
| 180 | Gramm | Zucker |
| 500 | ml | Wasser |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 100 | ml | Rum |
| 350 | Gramm | Aprikosenmarmelade |
| 1 | Essl. | Zitronensaft |
| 2 | Essl. | Wasser |
| 100 | ml | Sahne |

Anleitung:

Hefe in 3 EL Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, etwas Mehl unterrühren. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Nach und nach geschmolzene Butter (nicht zu heiß), Eier, Zitronenschale, Salz und Zucker unterarbeiten. Zuerst mit dem Kochlöffel, dann mit den Händen gut bearbeiten, zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch bedeckt 1 1/2 Stunden gehen lassen. Nochmals durchkneten. In eine gut bebutterte Ringform (30 cm) oder Gugelhupfform füllen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Elektro-Ofen auf 220°C, Umluft-Backofen auf 200°C, Gas-Ofen auf Stufe 5 vorheizen. 20 Minuten backen, auf einem Gitter etwas auskühlen lassen.

200 g Zucker in 500 ml Wasser so lange kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Auskühlen lassen, Rum begeben. Den Kuchen auf eine Platte stellen und mit dem Sirup bestreichen, bis er ganz damit getränkt ist. Aprikosenmarmelade mit Zitronensaft und 2 EL Wasser vermengen, aufkochen. Den Kuchen auf eine trockene Platte stellen und damit bestreichen. Sahne schlagen und den Kuchen damit verzieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de