

Baba (Savarins) mit Rum

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
4		Eier
8	Gramm	Salz
15	Gramm	Hefe
100	ml	Milch
150	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker

RUM-SIRUP

500	ml	Wasser
200	ml	Rum
250	Gramm	Zucker

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel geben. Ein Loch in die Mitte machen, Hefe In der lauwarmen Milch auflösen und mit den aufgeschlagenen Eiern in das Loch geben. Bearbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Die Butter in kleinen leicht aufgewärmten Würfeln dazugeben und rühren. Den Teig an einem mässig warmen Ort aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Dann Salz und Zucker dazugeben und kneten. Die Formen (kranzfoermig) mit Butter Bepinseln und bis zur halben Höhe füllen. Warm stellen, bis der Teig bis zum Rand gestiegen ist. Im warmen Ofen 35 bis 40 Min. Backen (250 GradC bzw. Stufe 7 bis 8 beim Gasherd müssten passen). Mit dem Rumsirup durch und durch tränken. In die Mitte des Kranzes kommt Schlagsahne (nach Abkühlung). Rumsirup: Alle Zutaten zusammen erhitzen bis kurz vor dem Kochen. Der Kuchen wird warm mit dem warmen Sirup getränkt.

Zubereitung: 30 Min., Backen: 40 Min.