

Rum Baba



Zutaten:

225 g Mehl
1 Pk Trockenhefe
40 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter
150 ml Milch
4 Eier
Orangenschale

Für den Sirup:
100 g Zucker
5 EL Rum
Saft einer Orange
225 ml Wasser

Backzeit ca 40 min bei 175C Grad. Hängt von der Kuchenform ab die man gewählt hat.

Butter in der Milch auflösen. Restliche Zutaten in einer Schüssel mischen. Zusammen mit der Milchbutter zu einem Teig verrühren. Der Teig ist relativ flüssig.

Man kann nun zum Beispiel Muffins Formen füllen (1/3 der Form füllen) oder eine Napfform nehmen. Den Teig einfüllen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Baba abkühlen lassen und mit einem Messer einstechen. Den Sirup kurz aufkochen lassen und den Baba damit tränken. Der Kuchen nimmt die ganze Flüssigkeit auf. Man kann noch Orangenmarmelade mit ein wenig Wasser aufkochen und den Kuchen damit glasieren.

Unterschied zum Savarin: Der Teig ist lockerer und es sind keine Rosinen drin.