

Baba au Rhum mit Caramelsauce



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
AUFGEHEN LASSEN: ca. 1 Stunde
BACKEN: ca. 30 Minuten
ZIEHEN LASSEN: ca. 30 Minuten
FÜR 6 Stück

6 Timbales oder Baba au Rhum Förmchen
von je ca. 1 dl Inhalt
Gratinform von ca. 1 Liter Inhalt

BABAS

200 g Zopfmehl
1 TL Salz
2 EL Zucker
Ca. 10 g Hefe, zerbröckelt
40 g Butter, flüssig
1–1,5 dl Milch, lauwarm
1 Ei, verklopft

SIRUP

3 dl Wasser
6 EL Rum
4 EL Zucker
2 Kardamomkapseln, ausgelöst

CARAMELSAUCE

100 g Zucker
2 EL Wasser
50 g Butter
2 Prisen Salz
0,5 dl Vollrahm

CÈME

250 g Mascarpone
80 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

BABAS

Mehl und Salz mischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe in der Mulde mit Zucker, wenig Mehl und Milch anrühren, ca. 10 Minuten stehen lassen, bis der Brei schäumt. Restliche Zutaten bis und mit Ei begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auf- gehen lassen. Teig in 6 Portionen teilen. In die vorbereiteten Förmchen füllen.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20–30 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen und in die Gratinform setzen.

SIRUP

Wasser mit allen Zutaten aufkochen, 8–10 Minuten zu einem Sirup köcheln. Babas damit tränken, ca. 30 Minuten ziehen lassen und immer wieder wenden. Babas evtl. längs einschneiden, nochmals mit Saft tränken.

CARAMELSAUCE

Zucker und Wasser aufkochen, langsam zu einem haselnussbraunen Caramel köcheln lassen. Pfanne von der Platte ziehen, Butter und Salz begeben, langsam bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen. Rahm begeben und ebenfalls unter Rühren köcheln bis eine homogene Sauce entsteht.

CRÈME

Mascarpone mit Puderzucker gut verrühren.

FERTIGSTELLEN

Babas mit Crème füllen und mit Caramelsauce übergiessen.

Tipp

- Als leichte Variante, die getränkten Babas mit Fruchtsalat servieren.

Der Legende nach stammt die französische Süßspeise Baba au Rhum ursprünglich aus Polen. Der Name «Baba» soll eine Hommage an die russische «Grossmutter» sein. Andere Quellen führen den Begriff auf «Ali Baba» zurück, weil das Dessert so traumhaft sei wie «1001 Nacht» ... Populär ist die Süßspeise übrigens auch in Süditalien, eingeführt von französischen Aristokratenfamilien im 19. Jahrhundert.