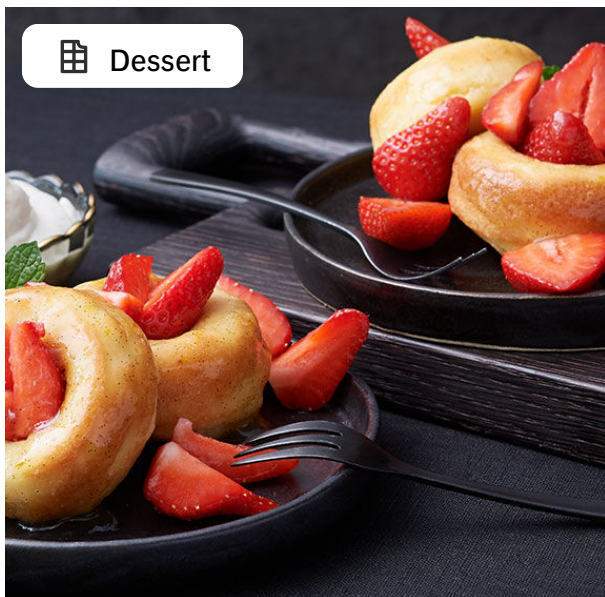


 Dessert



Baba au rum

mit Erdbeeren

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 60 min Kochzeit

🔥 1.416 kcal pro Portion

●● Mittel

🌐 International

👩 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

225 g Mehl

2 g Salz

85 g Butter

8 g Hefe

10 g Honig

5 Eier

25 ml Milch

250 g Zucker

1 Bio-Orange

1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote

125 ml Rum

150 g Erdbeeren

100 ml Sahne

2 Zweige Minze

Zubereitung

- 1 Mehl, Salz, 70 g Butter, Hefe und Honig in den Rührkessel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken verrühren. Nach und nach die Eier zugeben und zum Schluss die Milch. Savarinförmchen mit den restlichen 15 g Butter bepinseln und den Hefeteig mit Hilfe eines Spritzbeutels bis zum Rand hin einfüllen.
- 2 Das Gebäck im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze zunächst für 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 160 °C verringern und weitere 8 Minuten backen. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen, in den Formen erkalten lassen und dann mit einem spitzen Messer am Rand der Formen entlang schneiden und die Gebäckringe herauslösen.
- 3 Den Zucker zusammen mit 400 ml Wasser aufkochen. Von der Bio-Orange und der Bio-Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides zum Kochwasser geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zugeben.
- 4 Zum Schluss den Rum hinzufügen und den Sud vom Herd nehmen. Die Gebäckringe nun in den Sud legen, dabei nach 12 Minuten wenden und für weitere 12 Minuten ziehen lassen. Die Erdbeeren waschen, das Grün abschneiden und die Früchte vierteln. Die Sahne steif schlagen.
- 5 Die Baba au rum mit den Erdbeeren zusammen anrichten und mit Minzblätter garnieren. Die Sahne dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	980kJ / 234kcal	5.929kJ / 1.416kcal
Fett	11g	67g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	36g
Kohlenhydrate	20g	119g
davon Zucker	6g	37g
Eiweiß	5g	32g
Salz	0g	1g