

Baba au Rhum, mit Aprikosenkonfitüre glaciert



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Der „geistreich“ getränkte Hefeteig aus der klassischen frz. Pâtisserie

Zutaten

- Für den Teig:
- 250g Weizenmehl
- 10g frische Hefe (etwa 1/4 des Würfels)
- 1/8 l Milch
- 40g Zucker, besser hausgemachter Vanillezucker
- 2 ganze Eier

- 1 Eigelb
- 50g Butter
- Abrieb einer Zitrone und Orange
- 1 Prise Salz
- 1/4 Glas Aprikosenkonfitüre
- Etwas Läuterzucker
- 4 cl Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Achtung:

Schritt2

Bei einem hausgemachten Hefeteig sind die warmen Temperaturen in der Küche und der einzelnen Zutaten besonders wichtig!

Schritt3

Ist das der Fall, dann vergessen sie Ihre Vorbehalte gegen einen hausgemachten Hefeteig.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die frische Hefe in lauwarme Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz bröckeln und in die Mitte des Mehls geben.

Schritt6

Etwas mit dem Mehl zu einem kleinen „Vorteig“ verarbeiten und wenigstens 30 min. mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt7

Danach alles mit den Eigelben, der zerlassenen Butter und dem Zitrusfruchtabrieb gut verarbeiten und wiederum wenigstens weitere 30 min. abgedeckt „aufgehen“ lassen.

Schritt8

Nun gebe ich meinen Teig in gebutterte Portionsringe oder eine Gugelhupf Form, ersatzweise Königskuchenform.

Schritt9

Bei 200° C für 45 min. in den Backofen schieben.

Schritt10

In der Zwischenzeit:

Schritt11

Den Läuterzucker mit dem Rum mischen und erhitzen. Die „Baba Ringe“ aus dem Ofen nehmen und gut mit dem Rum-Zuckersud tränken.

Schritt12

Die Aprikosenkonfitüre erhitzrn, danach alles mit der heißen Aprikosenkonfitüre mittels eines Küchenpinsels abstreichen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Kombinationsmöglichkeiten sind vielfach.

Schritt15

Gern fülle ich die Ringe mit frischem Erdbeersalat, frischen Himbeeren oder Kirschen, aber auch mit eingelegten Rumfrüchten und kröne alles mit einer erfrischenden Zitronensahne.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** hefeteig, klassiker, rum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baba-au-rhum-mit-aprikosenkonfituere-glaciert/>