

La cucina con Ute

Babà mit Rum (Hefegebäck mit Rum-Sirup)

Zutaten: 300 g Mehl, 100g Butter, 5 Eier, Schale von 1 Zitrone, 1, Tasse Milch, 1 Teel. Zucker, 25 g Hefe, Salz, für den Sirup 300 g Zucker, 100 ml Rum, Schale von 1 Zitrone, Aprikosenmarmelade

Zubereitung: Einen Teig zubereiten aus der weichen Butter, Eiern, Zucker, dann das Mehl und etwas Salz zugeben, die Schale 1 Zitrone, nun noch die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe. Den Teig zugedeckt für 1 Stunde ruhen lassen, dann nochmal für einige Minuten durchkneten. Teig in kleine gefettete u. bemehlte Backförmchen aufteilen, zugedeckt nochmals gehen lassen.

Bei 180° C im Ofen ½ Stunde backen. Inzwischen für den Sirup den Zucker in 500 ml Wasser erhitzen und auflösen, Zitronenschale zugeben, bis man einen Sirup erhält. Vom Herd nehmen und den Rum zufügen. Die noch warmen kleinen Kuchen mit diesem Sirup tränken und mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen.

Babà al rum

Per la pasta: 300 g di farina, 100 g di burro, 5 uova, la scorza di 1 limone, 1 tazza di latte, 1 cucchiaio di zucchero, 25 g lievito di birra, sale, per bagnare: 300 g di zucchero, 100 ml rum, la scorza di 1 limone, marmellata di albicocche

Preparazione: preparate l'impasto lavorando il burro ammorbidito con le uova e lo zucchero, unite poi la farina e un po' di sale e la scorza di limone e poi il lievito fatto scogliere nel latte tiepido. Coprite la terrina e fate riposare l'impasto per un'ora in ambiente tiepido.

Dopo lavorate l'impasto per qualche minuto, suddividetelo negli stampini per babà unti ed infarinati , copriteli e fate lievitare.

Cuocete in forno a 180° C per mezz'ora. Intanto preparate la bagna per inzuppare i babà: fate sciogliere lo zucchero sul fuoco con 500 ml d'acqua e la scorza di 1 limone fino a ottenere un sciroppo, togliete dal fuoco e unite il rum. Con questo liquido bagnate i babà ancora caldi. In ultimo spennellateli con la marmellata di albicocche scaldata.