



Kleine Rum-Babas mit Erdbeeren

Für 12–15 Stück

Sirup

200 g Zucker mit
200 ml Rum und
125 ml Wasser aufkochen lassen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Den Sirup abkühlen lassen.

Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann anstatt des Rums einen Mandel- oder Fruchtsirup mit Wasser und etwas Zitronensaft vermischen.

Babas

5 EL Milch mit
1 EL Zucker lauwarm erwärmen.
½ Würfel Hefe 20 g, in die Milch bröckeln und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Hefemilch abgedeckt etwa 15 min an einen warmen Ort stellen.
½ Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen, dieses mit
120 g weicher Butter und
2 EL Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen.
4 Eier und
250 g Mehl im Wechsel unterrühren, die Hefemilch zugießen und gut 5 min rühren, am besten mit einem Knethaken arbeiten. Den Hefeteig in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort 40 min gehen lassen.

Mehl Ein Blech mit Mini-Gugelhupf-Förmchen fetten und mit ausstreuen. Den Hefeteig kurz durchrühren und am besten in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen. Die Förmchen nur zu etwa 1/3 füllen. Den Teig abgedeckt nochmals etwa 20 min an einem warmen Ort gehen lassen.
Den Backofen auf 180° vorheizen, das Backblech auf der 2. Schiene von unten in das Rohr schieben und die Babas etwa 15–20 min goldgelb backen. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

1 kg Erdbeeren (je nachdem wieviel Babas man aktuell servieren möchte) mit Stielansatz kalt abspülen, putzen, vierteln und mit
2 Pck. Vanillezucker und
2–3 EL Ahornsirup mischen.
Als Früchte kann man auch Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren verwenden.
Die Gebäckringe kurz in den Rumsirup/ alkoholfreien Sirup tauchen und einmal darin wenden, bis sie sich gut vollgesogen haben, auf Tellern portionsweise anrichten mit den Erdbeeren.

