



## Baba au rum

Für 4 Personen

Ergibt 8 Stück

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Energiewert/Stück: ca. 485 kJ/116 kcal

### Zutaten

100 g Weissmehl

2 Prisen Salz

1 1/2 EL Flüssiger Zucker mit Vanille-Aroma

1/4 Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt

25 g Butter, flüssig

ca. 1/2 dl Milch, lauwarm

1/2 Ei, verklopft

3/4 dl Flüssiger Zucker mit Vanille-Aroma

1/2 dl Wasser

2 EL Rum

### Zubereitung

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.

Butter, Milch und Ei begeben, gut mischen. Teig mit einer Kelle klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft.

Teig in 8 gefettete Espressotassen (je ca. 1 1/2 dl) bis zur Hälfte einfüllen. Tassen auf ein Tuch klopfen, auf ein Blech stellen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen.

Flüssigen Zucker, Wasser und Rum in einer weiten Form mischen. Die noch warmen Babas darin wenden, ca. 15 Min. darin ziehen lassen.

Dazu passt: flaumig geschlagener Rahm.