

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Babas Mit Früchten Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Kekse, Plätzchen

350 g	Mehl	1	Zitrone; die Schale
20 g	Hefe	60 ml	Rum
1	Tasse/n Lauwarme Milch	125 ml	Weißwein
4	Eier	1/4 Liter	Sahne
40 g	Zucker	1 Teel.	Kakaopulver
1 Pack.	Vanillinzucker	250 g	Früchte; wie Ananas, - Stachelbeeren, Kirschen, - Kumquats, Kiwis
1/2 Teel.	Salz		
150 g	Butter		
1/4 Liter	Wasser	50 g	Mandelblättchen
150 g	Zucker		

12 bis 24 Savarinförmchen (8 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe hineinbröckeln.

Mit Milch und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig 15 Min. gehen lassen. Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillinzucker und Salz zugeben.

Butter schmelzen, zum Eigemisch geben und mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl einen fast flüssigen Hefeteig schlagen.

Teig zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen. Savarinförmchen zur Hälfte mit dem Hefeteig füllen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 210GradC vorheizen. Törtchen 30 Min. backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Wasser mit Zucker, Zitronenschale, Rum und Weisswein unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Babas mit der Unterseite nach oben auf eine Platte setzen. Mit der Flüssigkeit tränken, bis sie voll gesogen sind. Sahne steif schlagen, in 2 Hälften teilen. 1 Hälfte mit Kakaopulver verrühren.

Helle und dunkle Sahne nacheinander in einen Spritzbeutel füllen. In die Mitte je 1 Sahnetupfen spritzen. Früchte eventuell klein schneiden und die Babas mit den Früchten und den Mandelblättchen garnieren