

Rum-Babas im Glas

Ingrédients

- 255g Mehl T45
- 25g Zucker
- 5g Salz
- 12g frische Hefe
- 10g Milch
- 150g Eier
- 75g Butter
- 2,5L Wasser
- 1,2kg Zucker
- 200g Vanillearoma (optional): ich mache mein eigenes, wenn Sie ein handelsübliches, konzentriertes Aroma verwenden, können Sie die Menge reduzieren
- 850g brauner Rum

Préparation

1. Letztes Rezept für genussvolle Weihnachtsgeschenke, diesmal nur für Erwachsene: Rum-Babas im Glas!
2. Das Rezept ist ziemlich einfach, und Sie können den Rum nach Ihrem Geschmack aromatisieren; hier habe ich Vanille gemacht, aber Sie können ihn ein paar Tage vorher mit frischen Früchten mazerieren lassen, ihn pur lassen oder eine Mojito-Version machen.
3. Das habe ich letztes Jahr gemacht, ich habe weißen Rum anstelle von braunem Rum verwendet und grüne Zitronenschnitze und Minzblätter hinzugefügt, das Ergebnis war auch sehr gut!
4. Der Vorteil dieses Rezepts ist, dass, wenn Sie sich entscheiden, Ihre Gläser zu sterilisieren, es ein Rezept ist, das Sie weit im Voraus vorbereiten können, die Gläser halten sich ohne Probleme mehrere Wochen oder sogar mehrere Monate.
5. Hefe geben.
6. Mit Mehl bedecken, dann Zucker, Salz und Eier hinzufügen.
7. Einige Minuten kneten, bis ein homogener Teig entsteht, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
8. Die Butter in kleine Stücke geschnitten hinzufügen, dann erneut kneten, bis ein elastischer und homogener Teig entsteht.
9. Eine Kugel formen und den Teig 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
10. Den Teig entgasen und mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
11. Kugeln etwa wiegen.
12. Geben Sie diese in Ihre Backformen und lassen Sie sie 30 bis 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
13. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 12 Minuten backen.
14. Nach dem Backen abkühlen lassen.
15. Wenn Sie sie im Voraus zubereiten wollen, um sie Wochen später zu konsumieren, empfehle ich, sie über Nacht an der Luft trocknen zu lassen, bevor Sie sie in den Sirup tauchen.
16. Kochen bringen.
17. Vom Herd nehmen und den Rum hinzufügen.
18. Einige Minuten abkühlen lassen.
19. Legen Sie die Babas in die Gläser; bedenken Sie, dass sie stark aufquellen werden (mindestens das dreifache Volumen).

20. Mit dem Sirup bedecken.
21. Wenn Sie Ihre Gläser für längere Haltbarkeit sterilisieren möchten, füllen Sie sie maximal zu , um ein Überlaufen beim Kochen zu vermeiden.
22. Zur Sterilisation: Legen Sie ein Handtuch auf den Boden eines mit Wasser gefüllten Topfes.
23. Denken Sie daran, neue Gummidichtungen für Ihre Gläser zu verwenden.
24. Legen Sie ein oder mehrere Gläser in den Topf; wenn Sie mehrere Gläser einlegen, achten Sie darauf, dass sie sich nicht aneinander schlagen, indem Sie das Handtuch verwenden.
25. Das Wasser sollte die Gläser mit mindestens 2 bis 3cm Abstand bedecken.
26. Erhitzen Sie es langsam bis zum Sieden.
27. Wenn das Wasser kocht, die „Kochzeit“ für etwa 10 Minuten fortsetzen.
28. Anschließend die Hitze ausschalten und im Wasser abkühlen lassen.
29. Wenn das Wasser kalt ist, das oder die Gläser herausnehmen, dann mit den nächsten Gläsern fortfahren.
30. Voilà, Ihre Babas im Glas sind fertig, genießen Sie sie!