

.....
**BABA-KUGELN
MIT VANILLE-RUM**



PORTIONEN FÜR 20 BIS 25 GLÄSCHEN

BABA-TEIG

Backstarkes Mehl	355 g
Eier	280 g
Salz	6 g
Backhefe	60 g
Streuzucker	90 g
Tourierbutter 84 %	215 g

Mehl, Eier, Salz und Hefe **verkneten**, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Nach und nach den Zucker und die geschmolzene, lauwarml Butter **hinzufügen**.

Flexipan-Halbkugelformen mit 3 cm Durchmesser **füllen**.

Im Trockenschrank **gehen** lassen.

Einige Minuten bei 200 °C **in den Ofen geben**, um ein gleichmäßiges Aufgehen des Teigs zu bewirken.

Die Temperatur anschließend auf 170–175 °C **senken** und 12–14 Minuten lang backen. Beiseitestellen.

VANILLE-SIRUP ZUM TRÄNKEN

Wasser	1 500 g
Streuzucker	750 g
Vanilleschote NOROHY	28 g

Das Wasser mit dem Zucker und der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote **zum Kochen bringen**. **Abkühlen**.

VANILLE-RUM

Vanille-Sirup zum Tränken	375 g
Angostura Rum	650 g

Den Sirup zum Tränken **filtrieren**, um einen klaren Sirup zu erhalten.

Mit dem Rum kalt **vermischen**.

Kalt stellen.

LEICHTE VANILLECREME

Ultrahocherhitze Sahne 35 %	1400 g
Mascarpone	210 g
Vanilleschote NOROHY	16 g
Puderzucker	85 g

Vanilleschoten **längs halbieren** und auskratzen.

Das Vanillemark mit Sahne und Mascarpone **mischen**.

Zucker **hinzufügen** und verrühren, bis eine geschmeidige, glatte und leichte Sahnecreme entsteht.

OPTION

*Um den Vanillegeschmack noch zu intensivieren, kann man das aus den halbierten Schoten gekratzte Mark über Nacht in der Sahne **ziehen** lassen und den Mascarpone zusammen mit dem Zucker anschließend hinzufügen.*

VERSION FÜR EINZELNE GLÄSCHEN

Nach dem Abkühlen des Sirups die Baba-Küchlein in einen Kandierkasten **geben** und mit Sirup bedecken.

Die **Babas** nach 15 Minuten **umdrehen**, in den Kühlschrank stellen und über Nacht im Sirup ziehen lassen. Am nächsten Tag herausnehmen und abtropfen lassen.

6 bis 8 der mit Sirup getränkten und abgetropften Baba-Kugeln in Gläsern **setzen**.

Den Vanille-Rum in die Gläsern **gießen**, bis die Baba-Kugeln gerade bedeckt sind.

Die leichte Sahnecreme **aufschlagen** und mithilfe einer Sterntülle eine Rosette auf die Babas dressieren.

Die Creme mithilfe eines Spatels bündig mit dem Glasrand **glatt streichen**.

Gläsern mit einem dünnen vorab hergestellten Schokoladenplättchen **abdecken**. Zur Herstellung weiße Ivoire-Kuvertüre temperieren, dann zwischen zwei Bögen Schokoladenfolie verstreichen und zu Beginn der Kristallisierung auf den Durchmesser der verwendeten Gläsern zurechtschneiden oder ausstechen.

VERSION „EINWECKGLAS“ FÜR DEN TAKE-AWAY-VERKAUF



Die Einweckgläser zu drei Vierteln mit den durchtränkten und abgetropften Baba-Kugeln **füllen**.

Die für den Sirup verwendeten Vanilleschoten **hinzufügen**.

Die Baba-Kugeln mit dem Vanille-Rum **übergießen**, bis das Einweckglas randvoll ist.

Die Einweckgläser luftdicht **verschließen** und im Kühlschrank aufbewahren.