

# Babas au Rhum mit Verpoorten Edition Bombardino

## Zutaten

für 6 Stück Baba au Rhum mit VERPOORTEN EDITION Bombardino

für den Hefeteig der Babas

125 g Mehl Typ 550  
35 g Butter  
5 g frische Hefe  
2 Eier (S)  
Prise Salz  
10 g Zucker  
45 ml Milch

für den VERPOORTEN EDITION Bombardino-Sirup

200 g Zucker  
1 Orange  
1/2 Zitrone  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
400 ml Wasser  
100 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino

für das Topping

100 g Aprikosenkonfitüre  
1 TL Wasser  
300 ml Sahne  
Sternanis zur Deko

Außerdem:

Severin-Förmchen aus Silikon – alternativ können auch Mini-Gugelhupf-Formen verwendet werden.

## Zubereitung

Babas au Rhum sind aus französischen Pâtisseries nicht wegzudenken und erfreuen sich das ganze Jahr über großer Beliebtheit! Traditionell werden die kleinen Hefeteig-Küchlein nach dem Backen in einer Mischung aus Läuterzucker und Rum getränkt. Statt ausschließlich auf Rum zu setzen, haben wir dieses Rezept mit unserer VERPOORTEN EDITION Bombardino verfeinert, sodass die Babas au Rhum einfach herrlich intensiv nach Rum, Whisky und VERPOORTEN Eierlikör schmecken. Unser Babas au Rhum Rezept ist perfekt für alle, die ihren Frankreich-Urlaub noch ein wenig verlängern und ihn zu Hause weiter genießen möchten.

Und so geht's:



[Link zum Rezept: Babas au Rhum mit Verpoorten Edition Bombardino](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Babas au Rhum mit Verpoorten Edition Bombardino

1. Butter schmelzen und kurz zur Seite stellen. Milch leicht erwärmen, sodass sie lauwarm ist, in eine Schüssel geben und die Hefe hierin auflösen. Mehl zur Milch sieben, Zucker und Salz hinzugeben. Mit dem Handrührgerät verrühren und hierbei nach und nach die Eier hinzugeben, bis sie sich gut mit dem Teig vermengt haben. Die flüssige Butter mit in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Baba au Rhum-Hefeteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in gebutterte Severin-Förmchen spritzen. Teig bei Zimmertemperatur für ca. 30 Minuten gehenlassen. In der Zwischenzeit Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Babas au Rhum auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten gold-braun backen. Vollständig auskühlen lassen.
3. Währenddessen den VERPOORTEN EDITION Bombardino-Sirup zubereiten. Hierfür die Schale einer viertel Orange und einer halben Zitrone abreiben und zusammen mit einer Orangenscheibe, Zimtstange, Sternanis, Zucker und Wasser in einem Topf so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Auf ca. 45 °C abkühlen lassen.
4. VERPOORTEN EDITION Bombardino unter den Sirup mischen. Den Sirup in eine große Schüssel füllen, in der die Babas au Rhum genug Platz haben. Die Baba au Rhum-Hefeküchlein nun für ca. 45 Minuten im VERPOORTEN EDITION Bombardino-Sirup tränken. Nach 20 Minuten die Babas au Rhum einmal vorsichtig wenden. Die Küchlein anschließend aus dem VERPOORTEN EDITION Bombardino-Sirup heben und auf einem Kuchengitter gut abtropfen lassen.
5. Zum Abschluss die Aprikosenkonfitüre zusammen mit dem Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. (Sollte eure Konfitüre Stückchen enthalten, diese vorher nochmal durch ein Sieb streichen.) Die Babas au Rhum hiermit dünn einpinseln. Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Mitte eines jeden Baba au Rhum mit VERPOORTEN EDITION Bombardino-Sirup spritzen. Nach Belieben das Baba au Rhum mit je einem Sternanis garnieren.

[Link zum Rezept: Babas au Rhum mit Verpoorten Edition Bombardino](#)