

Babà al rum



Meine Liebe zu Italien wird derzeit durch ein italienisches Kochbuch (in italienischer Sprache) inspiriert, durch das ich einen doppelten Nutzen habe: mein beginnendes Italienisch wird so Zug um Zug besser – und ich bin richtig motiviert, die Rezepte zu verstehen und mich davon inspirieren zu lassen. Babà al rum ist uns in Neapel laufend begegnet und auch in Triest war dieses Dolci sehr präsent. Und somit freue ich mich, euch dieses original-italienische Rezept mit einem Hauch österreichischer Deko, nämlich dem Zimtofers, und Orangenfilets vorstellen zu dürfen. Typisch für Italien wären alternativ auch gemischte frische Früchte und Vanillepudding.

Und weil es mich heute sehr beschäftigt hat teile ich gerne mit euch meine Erkenntnis über Gewichtsangaben 😊. Ich bin ein Fan von Angaben in Gramm, in meiner steirischen Heimat bin ich allerdings mit Dekka aufgewachsen und nun kam mir in Italien die Angabe Etto unter. Was das bedeutet? 100 Gramm sind 10 Dekka sind 1 Etto, weil Etto 1 Hektogramm ist 😊

Du brauchst dafür:

- 600 g Weizenmehl
- 1 Würfel frischer Germ (42 g)
- 5 Eier
- 250 ml lauwarme Milch
- 100 g Butter (1 etto)
- Eine Prise Salz
- 250 g Staubzucker
- 5 EL Rum
- Orangen
- Schlagobers
- Zimt

Und so geht 's:

- Germ in einer Schüssel in etwas lauwarmer Milch und ca. 10 g Zucker auflösen, 100 g Mehl dazu geben, gut verrühren und an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen
- Butter aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie weich ist, wenn es an die Verarbeitung geht
- Auf einer glatten Fläche das restliche Mehl anhäufen und in der Mitte in eine Mulde Hefe, 5 aufgeschlagene Eier und eine Prise Salz dazu geben
- Die zimmerwarme Butter hinzufügen

- Die Masse mindestens 15 Minuten kräftig kneten und etwas Milch sowie einen Schuss Rum langsam dazugeben, bis der Teig eine weiche und leicht klebrige Konsistenz hat
- Förmchen (pilzförmige Babà-Förmchen oder alternativ kleine Marmorkuchen- oder Muffin-Förmchen) einfetten und bemehlen und jeweils zur Hälfte mit dem Teig füllen
- Die befüllten Förmchen abdecken und an einem warmen und trockenen Ort gehen lassen, bis der Teig bis zum Rand der Förmchen aufgegangen ist (bei mir hat das nicht mal eine Viertelstunde gedauert 😊)
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Die Kuchen für ca. 15-25 Minuten (je nach Förmchengröße) backen, anschl. etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen nehmen und vollständig auskühlen lassen
- In der Zwischenzeit den Sirup vorbereiten: 500 ml Wasser mit Zucker und Rum verrühren und aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat
- Die Kuchen im heißen Sirup eintauchen und wenden, so dass sie sich vollsaugen
- Orangen filetieren
- Schlagobers mit etwas Staubzucker und 1 TL Zimt steif schlagen
- Auf einem kleinen Teller oder in einem Glas einen Kuchen mit etwas Schlagobers und einigen Orangenfilets anrichten