

Babas mit Safransirup

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1½ dl, gefettet

200 g Mehl
¼ Teelöffel Salz
3 Esslöffel Zucker
⅓ Würfel Hefe (ca. 15 g), zerbröckelt

50 g Butter, flüssig
ca. 1¼ dl Milch, warm
1 Ei, verklöpft
10 Safranfäden

1. Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen.
2. Butter und alle restlichen Zutaten begeben, gut mischen. Den Teig mit einer Kelle klopfen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange bearbeiten, bis er glatt ist und Blasen wirft.
3. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen, auf ein Tuch klopfen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. bis knapp unter den Förmchenrand aufgehen lassen (kleines Bild).

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen. Die Förmchen ausspülen.

Safransirup

3 dl Wasser
2 Esslöffel Grappa
1 unbehandelte Zitrone,
nur 2 Streifen dünn
abgeschälte Schale
4 Kardamomkapseln
4 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Akazienhonig
10 Safranfäden



1. Wasser mit allen Zutaten bis und mit Zucker aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, absieben.
2. Honig und Safran darunterühren, etwas abkühlen.
3. Die noch warmen Babas kurz im Sirup wenden. Je ca. 2 Esslöffel Sirup in die Förmchen geben, Babas in die Förmchen zurückstellen. Restlichen Sirup beiseite stellen. Babas ca. 15 Min. stehen lassen, bis sie den Sirup aufgesogen haben (kleines Bild).

Zitronenrahm

2 dl Rahm
2 Teelöffel Zucker
1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale

Puderzucker zum Bestäuben

Rahm mit Zucker und Zitronenschale steif schlagen.

Servieren: Babas kurz vor dem Servieren aus den Förmchen nehmen, nochmals im restlichen Sirup wenden, auf Teller stellen, bestäuben. Rahm und restlichen Sirup dazu servieren.