



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de

Rumbaba

ZUTATEN

Babas:

5 EL Milch
3 EL Zucker
1/2 Würfel Hefe (20 g)
1/2 Vanilleschote
120 g Butter (weich)
4 Bio-Eier
250 g Mehl
Fett (für die Förmchen)
Mehl (für die Förmchen)

Sirup:

200 g Zucker
200 ml Feiner Alter Asmussen
Rum-Verschnitt

Erdbeeren:

1 kg Erdbeeren
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Ahornsirup
Schlagsahne

ZUBEREITUNG

1. Für die Babas die Milch und 1 EL Zucker lauwarm erwärmen. Hefe in die Milch bröckeln und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemilch abgedeckt etwa 10-15 min an einem warmen Ort stehen lassen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Butter und restlichen Zucker cremig schlagen. Eier und Mehl im Wechsel unterrühren. Hefemilch dazugießen und 5 min gut rühren.
3. Hefeteig in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 min gehen lassen.
4. Für den Sirup Zucker, Feiner Alter Asmussen Rum-Verschnitt und 125 ml Wasser aufkochen lassen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup abkühlen lassen.
5. Ein Blech mit Mini-Gugelhupf-Förmchen fetten und mit Mehl austreuen. Hefeteig kurz durchrühren und am besten in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen. Die Förmchen nur etwa zu 1/3 oder zur Hälfte füllen. Danach abgedeckt nochmals etwa 20 min an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180 Grad / Umluft 160 Grad / Gas Stufe 3 vorheizen.
7. Babas etwa 15-20 min goldgelb backen. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen, vollständig abkühlen lassen.
8. Die Erdbeeren abspülen, putzen, je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln und mit dem Vanillezucker und dem Ahornsirup mischen.
9. Babas kurz in den Rumsirup tauchen und einmal darin wenden, bis sie sich gut vollgesogen haben. Schlagsahne aufschlagen. Mit den Erdbeeren auf Portionstellern anrichten.