

Baba au Rhum

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

250 ml water
200 ml rum
100 gram kristalsuiker
1 citroen (schil)
20 gram verse gist
300 gram bloem
200 ml volle melk
3 eieren
200 gram boter
1 snuifje zout (op kamertemperatuur)
100 gram kristalsuiker

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de siroop: giet het water met de rum in een steelpan. Voeg de suiker en de citroenschil toe. Breng aan de kook, laat even pruttelen en verwijder de citroenschil. Zet apart.**

2. **Los de gist op in een bodempje lauw water. Schep 100 g bloem in een diepe kom. Voeg hier de gist en 30 g van de suiker toe. Meng goed.**

3. **Voeg de melk toe en meng met je handen tot een vrij vloeibaar deeg. Dek dit af met een schone theedoek en laat een half uur rijzen op een niet te koele plek.**

4. **Voeg de eieren, de in blokjes gesneden boter, de rest van de bloem, het zout en de rest van de suiker toe. Meng goed met de mixer, tot het deeg loskomt van de randen van de kom. Dek opnieuw af met de theedoek en laat nog eens 45 minuten rusten op kamertemperatuur.**

5. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter 10 kleine cakevormpjes en vul ze voor de helft met het deeg. Laat nogmaals rijzen, tot het deeg net tot onder de rand komt. Zet de vormpjes samen op een bakplaat en zet in de oven. Bak 25 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat even afkoelen, haal uit de vormpjes en zet ze in mooie glazen. Besprenkel met de siroop. Werk af met een dotje half opgeklopte room en fruit naar keuze (blauwe bessen, ananas, mango of passievrucht).**