**Rezept für Baba**

(ca. 12 Muffinförmchenportionen)

Zutaten:

Teig: Rum-Sirup:

* 250g Mehl 500ml Wasser
* 125g Butter 500g Zucker
* 50 ml Milch 125ml Rum(egal)
* 20g Backhefe 2 EL Nektarinenmarmelade
* 4 Eier
* 30 g Zucker
* 5g Salz

Zubereitung:

* Hefe, Milch, 2 El Zucker verrühren, anschließend gären lassen.
* aufgeschlagene Eier in Mehl verkneten
* Hefemasse in Mehl/Eiermasse geben, verkneten
* Butter mit restlichen Zucker schaumig schlagen, zur Masse geben, verkneten
* Teig in eine Schüssel geben, abdecken, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ½ Stunden gehen lassen
* Förmchen einfetten und mit Mehl bestäuben
* Förmchen halb voll füllen mit der Masse, 20 min stehen lassen
* 10 min bei 200°C, dann weitere 10 min bei 180°C
* Zwischenzeitlich Läuterzucker kochen, von der Platte stellen, Rum hinzugeben
* ausgekühlte Babas in den Sirup tränken, auf Küchengitter zum abtropfen legen
* Babas mit warmer Marmelade bestreichen