




Babas au café mit Birnenschmand



 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	0.25 St.
Zucker	110 g
Butter	50 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kaffee, löslich	2 EL
Wasser	150 ml
Birnen	1 St.
Schmand	100 g
Rohrzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Muffinform

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 20 g Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. In einem Topf löslichen Kaffee mit 80 g Zucker und 150 ml Wasser aufkochen und ca. 3–4 Min. köcheln lassen. Zugedeckt abkühlen lassen.
3. Teig mit bemehlten Händen zu Kugeln formen und in die 12 gefetteten Mulden eines Muffinblechs verteilen. Ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Babas im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen, mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit Kaffeesirup tränken. Komplette auskühlen lassen.
5. Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln. In einer Schüssel mit Schmand und Rohrzucker verrühren. Birnenschmand zu den Babas au café servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 209 kcal

Kohlenhydrate 35 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 6 g