



Strawberry & Pina Colada Babas

Rezept von William Lamagnère

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: Silikonform *Savarins rund mittel**

Ergibt 12-14 Törtchen

Babateig

- 100 g lauwarme Milch
- 12 g frische Hefe
- 200 g Mehl
- 12 g Zucker
- 4 g Salz
- 110 g Eier (ca. 2 Stck)
- 100 g kalte Butter, in Würfeln

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl, den Zucker und das Salz in der Küchenmaschine vermischen. Nach und nach unter Rühren zunächst die Eier und dann die Hefemilch einarbeiten. Den Teig bei hoher Geschwindigkeit 5-8 Minuten kneten. Anschließend nach und nach die Butterwürfel unter den Teig kneten. Den Teig noch einmal 5 Minuten weiter kneten lassen. Den fertig bearbeiteten Teig in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen und die Savarinsformen damit befüllen (ca. 35-40 g pro Mulde). Die Babas noch einmal 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Babas nach der Gehzeit ca. 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Tipp: Hat man wenig Zeit kann man die Babas auch schon am Vortag oder früher zubereiten und einfrieren.

Ananas- bzw. Erdbeerwürfelchen

- frische Ananas, geputzt
- frische Erdbeeren, geputzt
- Vanillezucker nach Geschmack

Ananas bzw. Erdbeeren in winzige Würfel schneiden und in Vanillezucker marinieren.

Pina Colada Sirup

- 500 g Wasser
- 400 g Zucker
- 200 g [Ananaspüree](#)*
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 50 g weißer Rum (*ich habe braunen verwendet*)
- 50 g Kokoslikör (z.B. [Malibu](#)¹)

Während der Teig geht, alle Zutaten bis auf den Alkohol in einem Topf aufkochen und 3-5 Minuten weiter kochen. Vom Herd nehmen und den Alkohol hinzufügen. Bei 60 Grad verwenden. Die Menge des Alkohols kann dem eigenen Geschmack angepasst werden oder, wenn Kinder mitessen, z.B. durch Kokossirup oder Saft ersetzt werden. *Ich fand die angegebene Menge im Rezept sehr dezent. Ich kenne Babas in der Regel deutlich alkoholisierter*

Die Küchlein in den 60 Grad heißen Sirup tauchen. Sie sollen sich richtig vollsaugen! Das dauert mindestens 10-15 Minuten. Danach vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup heben und gut abtropfen lassen.

Kokossahne

- 500 g Sahne
- 160 g Mascarpone
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 g Kokoscreme (*ich habe die von [Rewe](#) verwendet*)
- 10 g Malibu Kokoslikör (*habe ich weggelassen*)

Alle Zutaten, bis auf den Likör in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixgerät zu einer stabilen Creme aufschlagen. Die Kokossahne in einen Spritzbeutel mit [großer Sterntülle](#)¹ füllen.

Fertigstellung

- Kokoslikör und/oder weißer/ brauner Rum
- kleine [Tropfpipetten](#)¹
- Bio Limettenabrieb
- Blättchen von Zitronenverbene, Minze oder Melisse

Die abgetropften Babas auf einen Teller setzen und mit Limettenabrieb überstreuen, sowie mit den ebenfalls gut abgetropften, gewürfelten Erdbeeren und/ oder Ananas füllen. An dieser Stelle kann man die Alkoholmenge nach Wunsch auch noch einmal durch das Benetzen der Babas mit purem Rum oder Likör erhöhen. Mit dem Spritzbeutel eine schöne Rosette aus Kokossahne spritzen. Diese mit abgeriebener Bio Limettenschale und Kräuterblättchen bestreuen bzw. dekorieren. Etwas Likör bzw. Rum in den Mini Pipetten aufziehen und diese vor dem Servieren in die Sahne stecken.

Quelle: [Fou de Pâtisserie](#)¹ – Christian Verlag | © 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>