



Baba

★★★★★

Dessert

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** ca. 40 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

750g Mehl

40g Hefe

320g Butter

100g Zucker

Salz

Abgeriebenes von 2 unbehandelten

Zitronen

4 Eier

4 Eigelb

Milch zu einem glatten, zähflüssigen Teig schlagen.

Den Teig in leicht ausgebutterte und ausgebeulte Baba-Förmchen bis zur Hälfte einfüllen. Noch einmal kurz gehen lassen (10-15 Minuten) und bei 210 °C ca. 12-15 Minuten backen.

ZUBEREITUNG

Gesiebtes Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker darüber streuen und die Muldenhefe mit der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen und einen Vorteig bereiten. Die Schüssel abdecken und den Teig auf die doppelte Größe gehen lassen.

Die Butter geschmeidig kneten und Zucker, Abgeriebenes und Salz hinzugeben. Eier und Eigelb zugeben und miteinander verrühren. Die Mischung dem Vorteig zugeben und alles unter Zugabe der restlichen