

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK: BABA AU RHUM

Wat heb je nodig?:

Het deeg:	Rumsiroop:
15 gr gist	175 ml water
250 gr bloem	375 gr suiker
5 gr zout	Kaneelstokje
15 gr suiker	Vanillestokje
130 ml melk	Steranijs
3 eieren	Sinaasappelschil
75 gr boter, in blokjes gesneden	60 ml rum

Wat ga je doen?:

1. Doe alle ingrediënten, behalve de boter, een voor een in de keukenmachine. Het is belangrijk dat het gist en het zout elkaar niet direct raken. Laat het een half uurtje kneden, totdat het elastisch is.
2. Als je ziet dat het deeg elastisch is en het los komt van de wanden, voeg je de boter toe. Laat de machine draaien tot de boter volledig is opgelost.
3. Doe vervolgens het deeg in een spuitzak, zodat je het gemakkelijk in de bakvorm kunt spuiten. Laat dit vervolgens in de oven rijzen op 30 °C, totdat het in volume is verdubbeld. Afhankelijk van de oven zal het ongeveer 1,5 tot 2 uur duren.
4. Verwarm de oven op 160 °C en bak de baba's vervolgens in 35 á 40 minuten goudbruin.
5. Ondertussen kun je de siroop maken. Voor de siroop verhit je het water, de suiker en de specerijen in een steelpan.
6. Zet het vuur uit als de siroop aan de kook komt.
7. Voeg vervolgens de rum toe. Leg het deksel op de pan om de smaken te laten intrekken en laat de siroop lauw worden.
8. Als de baba's klaar zijn, haal je ze uit de vorm. Leg ze vervolgens op een ovenrooster en bak ze nog even 3 minuten in de oven op 160 °C, zodat ze ook aan de onderkant goed uitdrogen. Hierdoor zullen ze de rum nog beter opnemen.
9. Leg de baba's ongeveer 30 minuten in de siroop, et voilà. Je kunt gaan genieten van je heerlijke baba au rhum.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtocoek

WWW.THYM.NL