



**Choche  
&  
gnüsse**  
*mit David Geisser*

## BABA AU RHUM MIT KIRSCH-GEWÜRZKOMPOTT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Die zerbröckelte Hefe, 80 g Mehl und die Milch in eine Schüssel geben. Die Zutaten vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Das restliche Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz und die Butter zum Vorteig geben. Mit einem Holzlöffel wieder glatt schlagen. Den Teig in passende Förmchen oder Silikoneinlagen geben, bis diese knapp zur Hälfte gefüllt sind.

Dann die Förmchen bei Umluft in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben und 25 Minuten backen.

### EINKAUFSLISTE

#### ZUTATEN BABAS

15 G FRISCHE HEFE  
250 G WEISSMEHL  
100 G BUTTER, WEICH  
3 EIER  
50 G ZUCKER  
80 ML LAUWARME MILCH  
1 PRISE SALZ

POWERED BY:





# KIRSCH-GEWÜRZ-KOMPOTT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten ausser den Kirschen in einen Topf geben und 5 Minuten kochen lassen.

Abpassieren und die Kirschen begeben und nochmals aufkochen.

Zugedeckt beiseitestellen und auskühlen lassen.

Sauce abpassieren und nach Bedarf mit etwas Maizena abbinden.

Kirschen wieder dazugeben und warm auf den Teller geben.



# RUMSIRUP

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## ZUBEREITUNG

Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf erhitzen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Rum und die Gewürze dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, danach abpassieren.

Die fertigen Babas in den Rumsirup tauchen und auf dem noch warmen Kompott anrichten.

Mit Vanille-Schlagrahm garnieren.



## EINKAUFLISTE

### ZUTATEN KOMPOTT

100 G ROTER PORTWEIN

130 G ROTWEIN

40 G KIRSCH

100 G ZUCKER

5 STERNANIS

½ ZIMTSTANGE

3 NELKEN

200 G KIRSCHEN, FRISCH UND ENTKERNT ODER

TIEFGEKÜHLT

WENIG MAIZENA



## EINKAUFLISTE

### ZUTATEN RUMSIRUP

100 G ZUCKER

50 ML WASSER

200 ML ORANGENRUM ODER ORANGENLIKÖR

3 STERNANIS

2 NELKEN

¼ ZIMTSTANGE

6 PIMENTKÖRNER

POWERED BY:

