



© ZuGast 2021

Bilder Petra Schmidt

Cover Michael Ruder



FÜR 4 PERSONEN

## Rezept von Alexandre Libert Potato, Zermatt aus ZuGast Ausgabe 25

### Baba au Brandy | Sahne | Orange

#### **Baba au Brandy**

75 g Zucker  
2 Eigelb  
30 g flüssige Butter  
75 g Mehl  
22 g Hefe  
Butter

#### **Sirup**

100 ml Wasser  
60 g Zucker  
12 g Orangensaft  
Zesten von 1 Orange in Bio-Qualität  
1 Vanillestange  
2 g Brandy

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Die flüssige Butter dazugeben unditerrühren. Mehl und Hefe einrühren. Solangeiterrühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. 30 Minuten ruhen lassen. Die Baba-Form buttern. Den Teig hineinlegen und für 15 Minuten in den heißen Ofen stellen. Die Temperatur des Ofens auf 150 Grad reduzieren und die Baba weitere 15 Minuten backen.

Wasser, Zucker, Orangensaft und die Orangenzesten zusammen aufkochen. Das Mark der Vanillestange herauslösen und mit dem Brandy zur Wasser-Zucker-Masse hinzufügen, den Topf von der Hitze nehmen. Den Topf zudecken und zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen. Etwas von dem Sirup für die konfierten Zesten zur Seite legen. Vor dem Servieren den Sirup erwärmen und ganz langsam mit Pipetten in die Baba spritzen. Ein Teil des Sirups über die aus der Form gelösten Baba gießen. Man kann die Baba mit einer Lebensmittelpipette mit dem Sirup servieren.

#### **Sahne**

½ TL Vanillestange  
50 g Schlagsahne  
12 g Puderzucker  
Das Vanillemark aus der Stange kratzen. Sahne, Puderzucker und Vanillemark vermengen und in eine Isi-Flasche füllen. Mit zwei Patronen schäumen. Kühl stellen. Vor dem Servieren kräftig schütteln.

#### **Konfierte Orangenzesten**

1 Orange in Bio-Qualität  
Wasser  
etwas Sirup (siehe oben)  
Die Orange gründlich waschen, fein schälen und die Schale in feine Juliennes schneiden. Dreimal im kochenden Wasser blanchieren. Die fertigen Zesten im Sirup einlegen.

#### **Fertigstellen**

Die Baba in 8 Scheiben schneiden. Je zwei der schmalen Scheiben auf die Teller verteilen. Je eine kleine Pipette mit Sirup in je eine Scheibe stecken. Kleine Sahne-Tupfen aufspritzen und die Orangenzesten verteilen. Je nach Saison kann man die Baba mit weiteren eingelegten Früchten garnieren.