500 g mąki pszennej, 150 g cukru, 150 g masła, 15 żółtek, 3 białka, 2/3 szklanki mleka, 50 g drożdży, 30 g migdałów, 1/2 laski wanilii, 50 g rodzynek, szczypta szafranu, 3 łyżki spirytusu, szczypta soli, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki do przygotowania formy

Połowę mąki zaparzy/ć wrzącym mlekiem (3 łyżki zostawić), dobrze rozetrzeć, żeby nie było grudek, i zostawić do wystygnięcia. Drożdże rozmieszać z 3 łyżkami mleka i wlać do zaparzonej mąki. Żółtka utrzeć z cukrem na gęstą masę. Gdy rozczyn podrośnie, dodać żółtka, rozpuszczone letnie masło, resztę mąki i szczyptę soli. Starannie wyrobić ciasto.

Migdały sparzyć, obrać ze skórki i posiekać. Rodzynki umyć, sparzyć i osączyć. Wanilię posiekać. Pod koniec wyrabiania dodać do ciasta migdały, rodzynki, spirytus wymieszany z szafranem, pianę i wanilię.

Formy do pieczenia wysmarować masłem, wysypać mąką i napełnić do 1/3 wysokości. Pozostawić w ciepłym miejscu, aż ciasto wyrośnie. Gdy formy będą pełne, wstawić je do piekarnika nagranego do temperatury 200 stopni c i piec ok. 1 godziny. Po przestudzeniu wyjąć ciasto, polukrować lub posypać cukrem pudrem.

Z podanych składników można przygotować dwie małe baby lub jedną dużą.

wg KUCHNI nr 4/95