

BABKA MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG

FÜR 4 PERSONEN ZUM FRÜHSTÜCK ODER NACHMITTAGSKAFFEE

Für den Teig:
8 g Trockenhefe
250 g lauwarmes Wasser
2 EL Honig
2 Eier
500 g Weizenmehl
plus mehr für die
Arbeitsfläche
35 g Olivenöl plus mehr
für die Form
40 g Zucker
10 g Salz
1 EL Sauerteigstarter
(S. 263, optional)

Für die Füllung:
200 g Schokolade
(75 % Kakaogehalt)
50 g Butter
1 EL Pekan- oder
Haselnüsse

Für den Sirup:
50 g Wasser
50 g Zucker

Für den Teig die Hefe mit Wasser und Honig in einer Schüssel verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten untermengen und ca. 10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen für die Füllung Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen und beiseitestellen. Die Nüsse grob hacken.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. ½ cm dünn ausrollen, mit der Schokoladenmasse bestreichen und die Nüsse darüberstreuen. Nun über die Längsseite einrollen, anschließend mit einem Brotmesser längs halbieren. Die 2 Stränge miteinander verzwirbeln und in eine gefettete Kastenform legen. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form hineinschieben und den Babka 25 Minuten backen.

Währenddessen Wasser und Zucker für den Sirup in einem kleinen Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sämig wird.

Frisch gebackenen Babka aus dem Ofen nehmen und sofort großzügig mit dem Sirup einpinseln. So erhält er einen tollen Glanz.

TIPPS:

Um den Babka besonders schön zu formen, kann man die Stränge ca. 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Sie lassen sich danach besser modellieren.

Wir servieren zu unserem Babka gern Beeren – frisch oder eingekocht.

