

Schokoladen- Babka

für 6 – 8 Personen

ZUTATEN

TEIG

¾ TL Trockenhefe oder

20 g frische Hefe

45 g Rohrohrzucker

80 ml warme Milch

90 g geschmolzene Butter

1 Ei

330 g Dinkelmehl (Type 1050)

¼ TL Meersalz

1 EL Milch oder Sahne und

1 Eigelb für die Eglasur

FÜLLUNG

70 g Zartbitterschokolade
(mind. 70 % Kakao) in kleinen
Stücken

80 g Butter

2 EL entöltes Kakaopulver

2 EL Puderzucker

1 TL Zimt

1 Prise Meersalz

50 g gehackte Pistazien
(optional)

GLASUR

125 ml Wasser

100 g Rohrohrzucker

Schwierigkeitsgrad schwer

Vorbereitung 4,5 Stunden

Garzeit 30 Minuten

Ein essenzielles New Yorker Dessert und deswegen der perfekte Begleiter für New Yorker Komödien: Die Zubereitung dauert zwar ein bisschen, aber wie bei einer kompletten Staffel „Friends“ lohnt auch hier jede Minute.

Eine Kastenform (25 cm) mit Backpapier auslegen.

Für die Zubereitung des Hefeteigs Hefe und Zucker in der warmen Milch auflösen. Geschmolzene Butter und Eier hinzufügen und alles mit den Händen oder den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Das Mehl löffelweise hinzufügen und alles für etwa 10 Minuten zu einem festen Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.

Um die Füllung zuzubereiten, die Butter in einem Topf zerlassen. Vom Herd nehmen und Zucker darin auflösen, dann Schokolade, Kakaopulver und Zimt dazugeben.

Für die Zuckerglasur (optional) einfach Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und für etwa 5 Minuten köcheln lassen. Sirup zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Da sowohl der Teig als auch die Füllung schnell weich werden, den Teig am besten auf einer möglichst kühlen Oberfläche verarbeiten.

Den Teig mithilfe eines Nudelholzes rechteckig ausrollen, dabei sollte die kurze Seite der Breite der Kastenform entsprechen. Die Schokoladenfüllung gleichmäßig auf dem kompletten Teig verteilen. Die gehackten Pistazien (optional) auf der Schokoladenschicht verteilen und den Teig entlang der langen Seite fest einrollen. Wenn der Teig zu weich und feucht ist, für 10 Minuten im Kühlschrank abkühlen.

Die Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach teilen. Die Seite mit den Schnittkanten liegt oben. Nun die beiden Teigstränge zu einem festen Zopf flechten, die Enden abschneiden und vorsichtig in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.



Eigelb und Milch oder Sahne für die Eglasur verquirlen. Den Zopf damit bestreichen, noch einmal mit Frischhaltefolie abdecken und für 1,5 Stunden (oder bis er doppelt so groß ist) an einem warmen Ort gehen lassen.

Ungefähr 20 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Schokoladen-Babka für 30–35 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Teig nicht zu dunkel wird.

Nach Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit Zuckersirup bestreichen und in der Form komplett auskühlen lassen. Erst dann aus der Form nehmen und aufschneiden.

TIPP Wenn eine ganze Schokoladen-Babka zu viel ist, kann der Teig auch in kleinere Portionen geteilt werden, um daraus kleine Babka-Knoten zuzubereiten. Diese lassen sich gut einfrieren und können für das nächste Frühstück aufgetaut werden.