



Babka mit Süßkartoffeln, marmoriert mit Zimt

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

für eine Kastenform 11 x 29 cm

Für den Teig

250 g bis 300 g Süßkartoffelpüree
1 TL heller Essig (z.B. Apfelessig)
125 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb (das Eiweiß ist für die Füllung)
550 g Mehl 405
1 Päckchen (7g) Trockenhefe
1 TL Salz
1/2 TL Muskat, gemahlen
1/4 TL Natron
50 g Vollrohrzucker oder Rohrohrzucker
100 g Butter, weich

Für die Füllung

50 g Mehl
1/4 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1 EL Zimt, gemahlen
50 g Butter, geschmolzen
100 g Voll - oder Roh-rohrzucker
Eiweiß

Glasure

50 ml Wasser
50 g Zucker

Zubereitung

Mit den Süßkartoffeln beginnen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, abtrocknen und halbieren, nicht schälen. Auf ein Blech legen und etwa 30 Minuten backen, bis es weich ist. 250 Gramm bis 300 Gramm Fruchtfleisch der abgekühlten Süßkartoffeln aus der Schale lösen und mit dem Stabmixer oder mit einer Gabel zu einem feinen Püree verarbeiten.

Den Essig, die Milch, das Ei und das Eigelb zusammen mit dem Püree aufschlagen. In einer großen Schüssel das Mehl mit der Hefe, dem Salz, dem Muskat, dem Natron und dem Zucker vermengen. Die weiche Butter und die flüssigen Zutaten dazugeben. Mit einer

Küchenmaschine oder einem Handmixer mit Knethaken den Teig etwa fünf Minuten kneten. Dann auf der Arbeitsfläche kurz von Hand weiterkneten.

Den Teig zurück in die Schüssel legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Man kann den Teig abgedeckt auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag auf Raumtemperatur erwärmen lassen, bevor man weiter mit dem Rezept macht.

Für die Füllung: In einer kleinen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zimt vermengen. In einer anderen Schüssel, die geschmolzene Butter mit dem Zucker zusammenrühren. Das Eiweiß unterschlagen, dann das Mehlgemisch dazugeben und kurz aufschlagen.

Eine Kastenform leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, den Teig auf circa 30 mal 40 Zentimeter ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig fest aufrollen und längst durchschneiden. Die Teighälften ineinander verschlingen und in die Backform legen. Den Teig etwa 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft oder Ober-Unterhitzen vorheize. 45 bis 50 Minuten backen, bis das Laib golden ist und hol klingt, wenn man darauf klopft. Nach 30 Minuten die Farbe prüfen und eventuell mit Backpapier abdecken. Während der Hefe-Zopf im Backofen ist, die Glasur machen: Das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Direkt nachdem Backen auf das Brot bepinseln.