



Babka

Rezept für einen süßen Hefekuchen von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Kastenform von 11 x 29 Zentimetern)

Für den Teig

100 ml Milch
440 g Mehl (Typ 550)
1 Packung Trockenhefe (7 g)
50 g Zucker
3/4 TL Salz
1 Eigelb (das Eiweiß kommt in die Füllung)
2 Eier
2 TL Vanilleextrakt
100 g weiche Butter
Mehl für die Arbeitsfläche
Weiche Butter für Schüssel und Form

Für die Füllung

175 g weiche Butter
100 g Zucker oder Rohrzucker
45 g ungesüßtes Kakaopulver
1 Eiweiß
1 Prise Salz
130 g Halwa, zerkrümelt (ersatzweise Marzipanrohmasse)
100 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

Zubereitung

Für den Teig die Milch abkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer Rührschüssel Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen. Eigelb, Eier und Vanilleextrakt mit der Milch verquirlen.

Die Milchmischung mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers in die Mehlmischung einarbeiten. Die Butter dazugeben und den Teig vier Minuten gut durchkneten, bis er weich und elastisch ist. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten mit den Händen durchkneten. Die Schüssel mit einem Teelöffel weicher Butter ausstreichen und den Teig darin ein bis zwei Stunden zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Der Teig kann auch über Nacht im Kühlschrank gehen, sollte vor der Weiterverarbeitung aber auf Zimmertemperatur gebracht werden.

Für die Füllung Butter, Zucker, Kakao, Eiweiß und Salz cremig aufschlagen. Die Backform einbuttern und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche leicht niederboxen und zu einem Rechteck von 40 mal 50 Zentimetern ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen und mit Halwa und Schokolade bestreuen. Den Teig von der Längsseite her fest aufrollen, die Enden der Rolle verbinden und ineinander drücken. Den Teigring mehrmals verdrehen, in die Backform legen und zugedeckt nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Die Babka 50 bis 55 Minuten backen. Dabei nach 30 Minuten die Farbe prüfen und das Gebäck bei Bedarf mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen, in der Form zehn Minuten abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.