



Kürbis-Schokoladen-Babka

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Kastenform, 11 x 29 cm):

1 Hokkaidokürbis (für 250 g Kürbispüree)
2 EL Pflanzenöl
fein geriebene Schale einer unbehandelten Orange
50 ml Orangensaft
150 ml Milch, Raumtemperatur
550 g Mehl
75 g brauner Zucker
1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
1 TL Salz
½ TL Natron
½ TL gemahlene Muskat
100 g weiche Butter

Füllung

100 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
100 g Butter
50 g Puderzucker
30 g ungesüßte Kakaopulver
¼ TL Zimt
1 Prise Salz

Glasur

75 ml Wasser
75 g brauner Zucker
2 TL Vanille-Extrakt nach Belieben

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Hokkaidokürbis entkernen, in vier Zentimeter große Würfel schneiden, mit zwei Esslöffeln Pflanzenöl vermischen und auf dem Backblech verteilen. Circa 20 Minuten rösten, bis der Kürbis Farbe angenommen hat und weich ist. Abkühlen lassen. 250 g Kürbis abwiegen und mit Orangenabrieb, Orangensaft und Milch zerstampfen.



In einer großen Schüssel Mehl, braunen Zucker, Hefe, Salz, Natron und Muskat vermengen. Die Kürbismischung dazugeben und den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät mit Knethaken vier Minuten kneten. Während des Knetens die weiche Butter nach und nach stückchenweise einarbeiten.

Dann den Teig zu einer Kugel formen und in eine leicht eingeölte Schüssel legen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Oder den Teig abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kalt gehenlassen. Morgens den Teig vor der Weiterverarbeitung zehn Minuten auf der Arbeitsfläche temperieren lassen.

Für die Füllung Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen und glattrühren. Puderzucker und Kakaopulver unterrühren, anschließend den Zimt hinzufügen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und 20 bis 30 Minuten kalt stellen, bis sie eine streichfähige Konsistenz erreicht hat.

Eine Kastenform einbuttern und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche leicht niederboxen und zu einem Viereck (40 x 40 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig fest aufrollen und längs halbieren. Die Teighälften umeinanderschlingen und in die Backform legen. Zugedeckt noch 45 bis 60 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Babka 43 bis 46 Minuten backen. Dabei nach 20 Minuten die Farbe prüfen und bei Bedarf mit Backpapier abdecken. Während die Babka im Ofen ist, den Sirup herstellen: Wasser mit braunem Zucker und Vanilleextrakt aufkochen, bis der Zucker sich auflöst. Sobald die Babka aus dem Ofen kommt, gleich mit dem Sirup bepinseln. In der Backform zehn Minuten abkühlen lassen, dann die Babka aus der Form nehmen und zum Schluss wieder mit Sirup bepinseln.