



Zitronen-Mohn-Babka

von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Kastenform 11 x 29cm)

Für den Teig

550 g Mehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
50 g Zucker
1 TL Salz
2 EL Mohn
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
100 g Butter, weich
275 ml Milch, warm
1 Ei

Für die Mohn-Zitronen-Füllung

160 g Mohn
50 g Zucker
125 ml Milch
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1/2 TL Salz
25g feiner Weizengries

Für den Zitronensirup

100 g Zucker
100 ml frische Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Mohn und Abrieb in einer großen Schüssel vermengen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben, gefolgt von dem Ei und der Milch. Mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken den Teig vier Minuten langsam kneten.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Man kann den Teig luftdicht abgedeckt im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Den Teig am nächsten Tag für 15 Minuten vor der Weiterverarbeitung auf der Arbeitsfläche stehen lassen, damit er wieder wärmer wird.



Für die Füllung Mohn mit kochendem Wasser übergießen und für 30 Minuten im Wasser einweichen. Den Mohn abgießen und mit einer Küchenmaschine zermahlen.

In einem Topf Milch, Zitronenabrieb, Zucker und Salz erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Gemahlene Mohn und Weizengries hinzufügen.

Die Masse unter ständigem Rühren fünf bis sechs Minuten kochen, bis sie dick ist und weniger glänzt. Vom Herd nehmen, und zum Abkühlen in eine Schüssel geben.

Eine Kastenform leicht einbuttern und mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck, ca. 40 x 50 cm, ausrollen. Die Mohn-Zitronen-Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig aufrollen, durch die Mitte schneiden, dann den Teig um sich schlingen, verdrehen und in die Backform legen. Zugedeckt noch 45 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen 40 bis 42 Minuten backen, bis das Gebäck goldig ist.

Zucker mit Zitronensaft aufkochen, bis der Zucker sich auflöst. Nach dem Backen den Babka damit bepinseln.