



Babka mit Haselnuss-Schokofüllung

🕒 40–60 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig

| | |
|--------|----------------------------------|
| 265 g | Glattes Mehl |
| 50 g | Staubzucker |
| 1 TL | Trockenhefe |
| 2 | Eier |
| 75 g | Weiche Butter |
| 60 ml | Wasser |
| 0.5 TL | ♦ Zitronenschalen geschnitten |

Für die Fülle

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 15 g | Kakaopulver |
| 70 g | Schokolade mit 70% Kakaoanteil |
| 100 g | Haselnüsse, gehackt |
| 60 g | Zerlassene Butter |
| | Butter für die Kastenform |
| 1 TL | ♦ Zimt gemahlen |

Für den Sirup

| | |
|-------|----------------|
| 80 ml | Wasser |
| 130 g | Kristallzucker |

- 1 Für den Teig das Mehl mit Zucker, Hefe und Zitrone vermengen.
- 2 Mit Wasser und den Eiern verkneten. Die weiche Butter und Salz dazugeben.
- 3 Nun mindestens 10 Minuten in der Küchenmaschine kneten lassen. Den Teig in eine Form geben und abgedeckt für mindestens 4 Stunden gehen lassen.
- 4 Schokolade über Wasserbad schmelzen und aus den gehackten Haselnüssen, der zerlassenen Butter, sowie den anderen Zutaten die Fülle herstellen.
- 5 Den Teig auf ein Rechteck ausrollen, mit der Fülle bestreichen und zu einer Rolle formen.
- 6 Die Rolle der Länge nach halbieren und danach zu einem Zopf flechten.
- 7 Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, mit reichlich Butter gut ausstreichen und den Zopf hineinlegen.
- 8 Mit einem feuchten Tuch abdecken und für 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- 9 Das Backrohr auf 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig in der Kastenform mit Backpapier und Alufolie abdecken und ca. 30 Minuten backen.
- 10 Die Folien abnehmen und nochmals für 10 Minuten backen, bis der Babka Farbe bekommt.
- 11 Wasser und Zucker in einem Topf zu Sirup einkochen lassen.
- 12 Den heißen Kuchen nun mit dem Sirup bestreichen. Den Babka in der Form abkühlen lassen und danach herausheben und auf einer Platte anrichten.

