Babka mit Haselnuss-Schokofüllung

40–60 Min

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

Zubereitung

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.