

Babka mit Nuss und doppelt Schoko



Zutaten (für 12 Stücke)

Für die Hefeteig

- 1 Pk. Trockenhefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 475 g Mehl
- 75 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 100 g Walnuskerne

- 250 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter

Für den Guss

- 130 g Puderzucker
- 7 EL Milch

Außerdem

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- Kastenform (28 cm Länge)

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 394 kcal
- 7 g Eiweiß
- 20 g Fett
- 48 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde, zzgl. 2 Stunden Gehzeit

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe mit etwas Milch und 1 TL Zucker verrühren, kurz stehen lassen.
2. Mehl mit restlichen Zutaten sowie angerührter Hefe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
3. Währenddessen für die Füllung Walnüsse und 100 g Zartbitterschokolade fein hacken. Restliche Schokolade mit Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Kastenform einfetten.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 60 cm) ausrollen. Mit der Schokoladen-Butter-Mischung gleichmäßig bestreichen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Gehackte Walnüsse und Schokolade darauf verteilen.
6. Teig von der langen Seite her vorsichtig aufrollen. Teigrolle der Länge nach durchschneiden und beide Teigstränge vorsichtig miteinander verdrehen, so dass die Füllung nach oben zeigt. Zopf in die Kastenform legen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ofen erneut 30 Minuten gehen lassen.
7. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze, Dampfstoß Stufe 3 vorheizen.
8. Eigelb mit Milch glatt rühren und Hefeteig damit bestreichen. Im heißen Ofen 40-45 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
9. Für den Guss Puderzucker mit Milch glatt rühren und auf dem Babka verteilen.



REISER RÄT

Für eine herzhaftere Variante den Hefeteig ohne Zucker zubereiten. Die Füllung durch 200 g getrocknete Tomaten, zwei Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin und 100 g Butter ersetzen. Dafür Tomaten und Knoblauch fein hacken und mit Rosmarin sowie Butter vermengen.

