

Füllung

Zutaten	Menge	Gramm
Butter, ungesalzen	7 EL	100
Zucker, fein	½ Tasse	100
Zartbitterschokolade, grob gehackt	½ Tasse	80
Kakaopulver, ungesüßt, natürlich	5 EL	40
Espressopulver	½ TL	3
Zimt	½ TL	3
Haselnüsse*, grob gehackt und geröstet	½ Tasse	65

*Die Haselnüsse können durch Mandeln oder Walnüsse ersetzt werden.

Sirupglasurüberzug

Zutaten	Menge	Gramm
Wasser	¼ Tasse	59
Zucker, fein	¼ Tasse	50
Honig	1 EL	21

Schokoladenglasurüberzug

Zutaten	Menge	Gramm
Zartbitterschokolade, feingehackt	⅓ Tasse	57
Milkschokolade, feingehackt	⅓ Tasse	57
Butter, ungesalzen	6 EL	85
Maissirup, leicht	1 EL	20

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarerer, Schüssel, Nudelholz, Kastenform von 21,5 x 11,5 cm, ein rechteckiges Backpapier von 30 x 50 cm. Ein Standmixer mit einem Knethaken ist hilfreich für den klebrigen Teig.

Die ersten vier Zutaten vermischen: In einer mittelgroßen Schüssel oder einer Standmixerschüssel die Hefe mit Milch und Zucker und etwa einem Viertel des Mehls mischen.

Hauptteig mischen – zwei Möglichkeiten:

Mit der Hand: Butter zur Zutaten in der Schüssel hinzufügen und mischen. Danach das Ei und Salz hinzufügen und erneut gut vermischen. Anschließend das Mehl schrittweise hinzufügen, bis es gleichmäßig eingearbeitet ist. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche ausdrehen und etwa 8 Minuten lang kneten, bis er glatt wird.

Mit dem Standmixer: Butter zur Zutaten in der Schüssel hinzufügen und mit einem Knethaken bei niedriger Geschwindigkeit mischen. Danach das Ei und Salz hinzufügen und erneut gut

vermischen. Anschließend das Mehl schrittweise hinzufügen, bis es vollständig eingearbeitet ist. Den Mixer auf mittlere bis hohe Geschwindigkeit drehen und den Teig etwa 5 Minuten kneten, bis er glatt ist. Der Teig sollte sich von den Seiten der Schüssel wegziehen.

Teig kühlen lassen: Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 6-12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die Kühlung auszulassen und den Teig gemäß den folgenden Anweisungen auszurollen. Allerdings verbessern sich Teige oft mit einer Ruhe- und Anstiegszeit, daher empfehlen wir eine Kühlung.

Gärautomaten und Kastenform vorbereiten: Wenn die Kühlzeit abgelaufen ist, den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 27 °C einstellen. Die Wasserschale in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Die Wasserschale mit ¼ Tasse / 60 ml Wasser einfüllen und das Gitter über die Wasserschale legen. Die Seiten und den Boden der Kastenform großzügig einfetten. Ein Stück Backpapier ausschneiden, um die langen Seiten und den Boden der Kastenform auszulegen. Die beiden langen Seiten sollten überhängen, damit Sie den Laib nach dem Backen leicht aus der Kastenform nehmen können.

Füllung zubereiten: Die 7 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zucker hinzufügen und rühren, bis er fast vollständig aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und die zartbitterschokolade hinzufügen. 1 Minute stehen lassen und dann langsam umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und glatt wird. Das Kakaopulver, Espressopulver und Zimt hinzufügen und langsam rühren, um alles gut zu verteilen. Beiseite stellen, um auf Raumtemperatur abzukühlen.

Teig ausrollen: Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche drehen und ihn zu einem Rechteck von etwa 30 x 50 cm ausrollen. Wenn sich der Teig beim Rollen zusammenzieht und widersteht, bedecken Sie ihn leicht mit einer Frischhaltefolie und lassen Sie den teilweise ausgerollten Teig 5-10 Minuten ruhen. Nachdem sich der Teig ausgeruht hat, rollen Sie ihn weiter auf die endgültigen Abmessungen aus.

Füllung auf Teig verteilen: Die Füllung über die Oberfläche des Teiges und bis zu den Rändern verteilen. Wenn Sie Nüsse verwenden, streuen Sie die gerösteten und grob gehackten Nüsse über die Schokoladenfüllung. Indem Sie an einer der langen Rändern des Teiges beginnen, rollen Sie den Teig zu einem 50 cm langen Baumstamm fest auf.

Babka formen: Den Teig mit einem scharfen und bemehlten Messer der Länge nach halbieren. Das Messer vor jedem Schnitt erneut leicht bemehlen. Die beiden Längen so rollen, dass die geschnittenen Seiten nach oben zeigen. Das Ende einer Schnitthälfte mit der anderen Schnitthälfte überlappen; dabei sollen die beiden Hälften mit der Schnittseite nach oben zeigen. Als nächstes die andere Schnitthälfte nehmen und sie über die andere legen; die beiden Hälften sollen immer noch mit der Schnittseite nach oben zeigen. Weiterhin einen verzwirbelten, seilartigen Teig formen; die beiden Teighälften werden somit überlappt und gedreht und auf diese Art zu einem Stück verzwirbelten Teig gemacht. Wenn dabei die Füllung oder Nüsse herausfallen, sie einfach in die vorbereitete Kastenform legen.



Babka in die Kastenform übertragen: Formen Sie den Laib durch leichtes und langsames Drücken auf die Enden, während der Laib in einer gleichmäßigen Dicke verzwirbelt bleibt. Heben Sie den Teig vorsichtig an und legen Sie ihn in die vorbereitete Kastenform.

Babka aufgehen lassen: Legen Sie den Laib in den Gärautomaten und lassen Sie ihn 2 Stunden lang aufgehen, bis er aufgeblasen aussieht und sich fast verdoppelt hat.

Backofen vorbereiten: Nach etwa 1,5 Stunden Gärzeit legen Sie ein Backblech in das untere Drittel des Backofens mit ausreichend Platz oben, damit der Brotlaib aufgehen kann. Backofen auf 190 °C vorheizen.

Babka backen: Auf dem mittleren Gitter 25-30 Minuten backen. **(Wenn Sie sich für Sirupglasur entscheiden, bereiten Sie sie vor, während Babka backt.)** Überprüfen Sie, ob der Laib vollständig gebacken ist, indem Sie einen Spieß in die Mitte einsetzen und kontrollieren, ob er sauber herauskommt. Versuchen Sie, den Spieß statt in die Füllung hauptsächlich in den Teig einzusetzen. Es können sich einige Schokoladefüllstücke am Spieß festhalten. Wenn die Babka vollständig gebacken ist, sie aus dem Backofen nehmen, in der Kastenform lassen und auf ein Kühlgestell stellen.

Überzug zubereiten: Wählen Sie eine der beiden folgenden Babka-Glasurmöglichkeiten:

Sirupglasurüberzug: Dieser Überzug kann vorbereitet werden, **während Babka im Ofen backt.** Wasser, Zucker und Honig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten langsam kochen lassen. Rühren und den Schaum mit einem Löffel von der Oberfläche entfernen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Nachdem die Babka gebacken wurde und noch etwas warm in der Kastenform liegt, den Sirupüberzug, der auf Raumtemperatur abgekühlt ist, mit einem Löffel oder Pinsel auf die Babka auftragen. Versuchen Sie, alle Flächen abzudecken, und verwenden Sie eine Menge, die Sie bevorzugen. Lassen Sie die Babka **vollständig** abkühlen, bevor Sie den Laib aus der Kastenform heben. Wenn Sie versuchen, den Laib aus der Kastenform zu heben, während er noch warm ist, kann die Babka auseinanderfallen oder zerbrechen.

Schokoladenglasurüberzug: Dieser Überzug sollte vorbereitet werden, **nachdem die Babka fertig gebacken wurde** und auf einem Kühlgestell abkühlt. Stellen Sie Ihren Herd auf die niedrigste Stufe und schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf. Rühren Sie die Zartbitter- und Milkschokoladenstücke ein; die Schokoladenstücke werden langsam schmelzen. Wenn alles glatt und vollständig mit der Butter vermischt ist, fügen Sie den Maissirup hinzu und rühren Sie um. Nehmen Sie noch ein wenig warme Babka aus der Kastenform und ziehen Sie das Backpapier vorsichtig und langsam von den Seiten ab. Verteilen Sie die Glasur oben und an den Seiten der Babka und lassen Sie den Laib danach ruhen und vollständig abkühlen (ca. 30 Minuten).

Aufbewahren: Babka ist bei Raumtemperatur bis zu 4 Tage haltbar oder kann für 2 Monate eingefroren werden. Achten Sie beim Einfrieren des Laibes darauf, ihn gut einzuwickeln.

