



Babka by Kuechenchaotin

 Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std. -
Ruhezeit: ca. 1 Std. - Backen: 30-35 Min.;
Gesamt: ca. 3 Std.

 1 Babka, ca. 12 Scheiben



Teig

350 g Weizenmehl Type 550

100 ml Milch lauwarm

21 g frische Hefe alternativ 1 Päckchen Trockenhefe (7g)

50 g Zucker

80 g Butter weich

2 Eier Gr. M

3 g Salz ca. 1/2 TL

1 TL Vanilleextrakt

Füllung

100 g Grafschafter Goldsaft

40 g Butter weich (aber nicht flüssig)

8 g Zimt ca. 2 1/2 TL

1 Prise Salz

Zum Bestreichen

1 Eigelb

1 EL Wasser

40 g Grafschafter Goldsaft

20 ml Wasser

Zubereitung

Für den Teig: Die Hefe in der lauwarmen Milch mit einer Prise Zucker auflösen und 10 Minuten stehen lassen, bis es leicht schäumt.

Mehl, restlichen Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer Schüssel mischen.

Hefemilch, Eier und weiche Butter dazugeben.

Mit der Küchenmaschine (Knethaken) 8-10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist und sich vom Schüsselrand löst. Der Teig ist weich und leicht klebrig, das ist richtig so.

Teig zu einer Kugel formen, in eine leicht geölte Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort 1-1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung: Grafschafter Goldsaft mit weicher Butter, Zimt und Salz mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren, bis die Butter keine großen Klümpchen mehr bildet. Falls die Masse zu flüssig ist, kurz in den Kühlschrank stellen.

Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 35 x 45 cm ausrollen (ca. 5 mm dick).

Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den langen Seiten je 1 cm Rand frei lassen.

Von der langen Seite her straff aufrollen.

Die Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren, sodass die Schichten sichtbar sind.

Die beiden Stränge mit der Schnittfläche nach oben umeinander flechten. In eine gefettete Kastenform (25 cm) legen oder zu einem Kranz formen und auf ein Blech legen. Locker abdecken und nochmal 30-40 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Wasser verquirlen und die Babka damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Falls sie zu schnell bräunt, nach 20 Minuten locker mit Alufolie abdecken.

Grafschafter Goldsaft mit Wasser verrühren.

Die fertige Babka direkt nach dem Backen mit dem warmen Zuckerrübensirup bestreichen. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

TIPP:

Die Füllung ist flüssiger als bei klassischen Füllungen. Falls sie beim Aufrollen rausläuft, vorher 15 Minuten kühlen.

Beim Flechten nicht zu zaghaft sein. Hefeteig ist robust und verzeiht viel.

Der Sirup ist wichtig! Er macht die Babka saftig und glänzend.

Hält sich gut verpackt 3-4 Tage bei Zimmertemperatur. Schmeckt am zweiten Tag sogar noch besser.

Bei den Nährwertangaben handelt es sich um Durchschnittswerte, die je nach Zutaten und Zubereitung abweichen können

In Kooperation mit [Küchenchaotin](#)

285 kcal