Babka mit Beeren



Flauschiger Hefeteig-Kuchen mit Beeren-Füllung

2

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN FüR 2 BABKAS

Für den Teig

- 480 g Weizenmehl
- 20 g Puddingpulver (bei mir 20 g Kartoffelstärke)
- 5 g Salz
- 60 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker (bei mir selbstgemacht)
- 15 g frische Hefe (bei mir 10 g)
- 100 g Wasser, lauwarm

150 g Milch (bei mir auch lauwarm)
1 Ei
Abrieb ½ Bio-Zitrone
90 g weiche Butter

Für die Füllung

305 g frische Blaubeeren (bei mir 300 g)
60 g Zucker
25g Wasser
15 g Zitronensaft, frisch gepresst
60 g Johannisbeeren (bei mir 80 g Erdbeeren, ohne Grün und in kleine Würfel geschnitten))
Abrieb ½ Bio-Zitrone
25 g Speisestärke zum Andicken
1 Eigelb plus etwas Milch für die Eistreiche (optional)
Gehackte Pistazien oder Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Teig zubereiten, dazu bis auf die Butter alle Teig-Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine einige Minuten kneten, bis der Teig etwas Spannung bekommt. Nun die Butter in 3-4 Portionen dazugeben, jede Portion erst gründlich unterkneten. Sobald die Butter komplett im Teig ist, diesen mindestens 10 Minuten kneten lassen, bis ein glatter Teig entstanden ist, der nur noch minimal an den Fingern kleben bleibt.
2. Den Teig in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach zum entgasen einmal flachdrücken, wieder in die Schüssel geben und abgedeckt bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.
3. Wer mag kann auch schon die Füllung am Vorabend zubereiten, dann geht es am Backtag schneller. Dazu die Blaubeeren waschen. 180 g der Beeren zusammen mit dem Zucker, dem Wasser und dem Zitronensaft in einen Topf geben und bei

mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen und der Saft etwas zähflüssig wird. Nun die restlichen Blaubeeren, die Erdbeer-Stücke und den Zitronen-Abrieb dazugeben und 5-8 Minuten weiterköcheln lassen. (Ich habe noch etwas Speisestärke zum Andicken dazu gegeben, da mir der Saft immer noch flüssig erschien). Die Füllung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen oder halt bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

4. Am Backtag 2 Kastenformen (meine sind 24 cm lang) mit Backpapier auslegen.
5. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte bis zur weiteren Verwendung wieder in den Kühlschrank legen, die andere zu einem Rechteck (30 x 35 cm) ausrollen und die Hälfte der Füllung darauf verteilen, dabei rundherum einen Rand von 2 cm lassen. Den Teig aufrollen und die kannten gut andrücken, damit die Füllung nicht herausläuft. Die Rolle für ca. 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Mit der anderen Teighälfte genauso verfahren.
6. Nach der Kühlzeit die Rolle mit einem scharfen, großen Messer der Länge nach mittig durchschneiden und die Schnittkanten nach oben legen. Beide Teigstränge spiralartig miteinander verschlingen und vorsichtig in eine Backform legen. Bei der zweiten Rolle ebenso vorgehen.
7. Die Formen abdecken und 1 Stunde oder so lange ruhen lassen, bis sich das Volumen der Teige verdoppelt hat. (Bei mir 1 Stunde bei 30°C im Backofen).
8. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Wer mag, kann die Babka noch mit Eistreiche (Eigelb mit etwas Milch verquirlt) einpinseln und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen, bevor sie für 25 bis 35 Minuten (bei mir 30 Minuten) in der Ofenmitte gebacken werden. Damit sie nicht zu dunkel werden, nach ca. der halben Backzeit mit Alufolie abdecken.