Babka mit Schoko-Nuss-Füllung (nach Ottolenghi)



Buttrig, fluffig, schokoladig - einfach nur lecker!

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 5 g frische Hefe
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 265 g Weizenmehl Typ 405
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Abrieb ¼ Bio-Zitrone
- 75 g weiche Butter

Für die Schoko-Nuss-Füllung

60 g Butter
65 g Zartbitterschokolade, grob zerkleinert
15 g Backkakao
25 g Puderzucker
50 g fein gehackte Walnüsse (im Original-Rezept Pekannüsse)
1 EL Zucker

Für den Sirup

130 g Zucker
80 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Da der Teig über Nacht im Kühlschrank ruht, bereitet man den Teig am Vortag/Vorabend zu. Dazu zuerst die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln und 10 Minuten quellen lassen. Die restlichen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Das Hefe-Wasser-Gemisch dazugeben und alles erst einige Minuten bei niedrigerster Geschwindigkeit und anschließend ca. 10 Minuten auf Stufe 2 in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und diese mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag die Schüssel aus dem Kühlschrank holen. (Ich habe den Teig noch 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen) und ihn dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x40 cm) ausgerollt. Wer mag, kann die Ränder noch begradigen bzw. gerade schneiden.
3. Nun die Füllung zubereiten. Dazu Butter und Schokolade bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen. Kakaopulver und Puderzucker einrühren. Die Schokoladen-Masse auf dem Teig verstreichen, dabei ca. 2 cm rundherum freilassen. Die gehackten Nüsse darauf verteilen und anschließend 1 EL Zucker darüberstreuen. Die Teigränder mit Wasser einstreichen.

4. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und mit dem Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Ränder abschneiden. Den Teig einmal der Länge nach durchschneiden und die beiden Teigstücke miteinander verschlingen (wie beim Flechten).
5. Eine Kastenform (ca. 24 cm Länge) einfetten und evtl. den Boden mit Backpapier belegen. Den Teigzopf in die Form legen und abgedeckt weitere 60 – 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Nach der Ruhezeit den Teig abdecken und für ca. 30 Minuten backen. Sollte der Teig zu dunkel werden, die letzten Minuten mit Alufolie abdecken.
8. Während der Backzeit den Sirup zubereiten. Dazu Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Hat sich der Zucker komplett aufgelöst , den Topf vom Herd nehmen und den Sirup leicht abkühlen lassen.
9. Sobald man die Form aus dem Ofen geholt hat, streicht man die Oberfläche des Babka mit dem Sirup ein. In der Form ca. 15-20 Minuten abkühlen lassen. Erst danach aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.