



Chocolate Babka

Hefezopf mit Schokoladenfüllung

Für den Teig die Hefe eine Tasse bröckeln und mit 1 EL Zucker unter Rühren auflösen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier verquirlen und mit Milch und Hefe dazugeben und verkneten. Weiche Butter hinzufügen und alles für ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Die Schüssel abdecken und den Hefeteig für ca. 1 Stunde auf die doppelte Menge aufgehen lassen.

Für die Füllung die Schokolade klein hacken, mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker und Kakao verrühren. Die Haselnüsse trocken in einer Pfanne anrösten. 1 EL braunen Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen.

Die Kastenform mit weicher Butter einfetten. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 25 x 35 cm großem Rechteck ausrollen. Die Schokoladenfüllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und dabei einen ca. 1,5 cm großen Rand frei lassen. Die karamellisierten Nüsse darüber streuen.

Das Rechteck von der schmalen Seite her eng und gleichmäßig aufrollen. Die Teilrolle mit einem scharfen Messer längs halbieren. Die Teigenden zusammennehmen und die beiden Stränge vorsichtig miteinander verwirbeln, die Schnittflächen sollten dabei nach oben zeigen. Die verschlungene Teigrolle in die Kastenform geben und zugedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Schokoladen-Babka für ca. 30 - 35 Minuten backen. Sollte der Hefezopf während des Backens zu dunkel werden, die Oberfläche nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken. Den Babka anschließend abkühlen lassen.

Arbeitszeit	ca. 35 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 3263



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

15 g	Frischhefe, (1/3 Würfel)
290 g	Mehl
40 g	Zucker
1 EL	Zucker
1 Prise(n)	Salz
2	Ei(er)
60 ml	Milch, lauwarmer
70 g	Butter

Für die Füllung:

70 g	Schokolade, dunkel, (70 % Kakaoanteil)
50 g	Butter
25 g	Puderzucker
2 EL	Kakaopulver
50 g	Haselnüsse, blanchiert und grob gehackt
1 EL	Zucker, brauner

Rezept von: MrsFlury