

Rezept

Schoko-Nuss-Babka

Ein Rezept von Schoko-Nuss-Babka, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Hefeteig

250 g Milch	500 g Weizenmehl (Type 550)
42 g frische Hefe (1 Würfel)	75 g Zucker
1 Ei (M)	125 g zimmerwarme Butter
1 Prise Salz	

Für die Füllung

50 g Pekannusskerne	100 g Zartbitter-Schokolade
75 g Butter	25 g Puderzucker
15 g Kakaopulver	

Außerdem

50 g Zucker für die Glasur	1 Kastenform (30 cm lang)
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 260 kcal, 14 g F, 5 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe mittig in eine Mulde bröckeln und mit der Milch und etwas Mehl vom Rand verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Danach Zucker, Ei, Butter in Flöckchen und Salz zugeben und in der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für die Glasur den Zucker in 6 EL kochendem Wasser auflösen, dann abkühlen lassen. Die Form einfetten, mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl ausklopfen. Für die Füllung Pekannüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der in Stücke geschnittenen Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Kakao und Pekannüsse unterrühren.
3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 × 40 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig darauf streichen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rolle der Länge nach durchschneiden, beide Stränge miteinander verdrillen und in die Form legen. 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Am Ende der Gehzeit den Teig im Ofen (untere Mitte) ca. 50 Min. backen, dabei nach 20-30 Min. mit Backpapier abdecken. Das fertig gebackene Schokoladenbrot aus dem Ofen nehmen, mit der Glasur bestreichen und etwa 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter geben.