

## Rezept

# Schokoladen-Babka

Ein Rezept von Schokoladen-Babka, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>225 ml</b> Milch	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>2 TL</b> Vanilleextrakt	<b>130 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>500 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>130 g</b> Butter
<b>300 g</b> Zartbitterschokolade	<b>25 g</b> Backkakao
<b>10 g</b> Puderzucker	<b>1</b> Eigelb
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 16 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

- 125 ml Milch, Trockenhefe, 1 TL Vanilleextrakt, 100 g Zucker und 2 Eier in einer Schüssel miteinander verrühren. Anschließend Mehl, Salz und 80 g Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und restliche Butter hinzufügen. Restlichen Vanilleextrakt, Backkakao und Puderzucker unterrühren und auskühlen lassen.
- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 190 °C/ Umluft 165 °C). Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und mit der Schokoladenfüllung einstreichen. Teig der Länge nach aufrollen und längs mit einem Messer halbieren. Schnittseiten nach oben legen und beide Stränge abwechselnd übereinander legen.
- Eine Kastenform fetten und leicht bemehlen. Babka in die Form legen und an einem warmen Ort nochmals 60 Minuten gehen lassen.
- Restliche Milch und restlichen Zucker verrühren. In einer separaten Schüssel Eigelb und Sahne verrühren und Kuchen damit einpinseln. Babka auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.
- Nach der Backzeit Babka sofort mit der Milchmischung einpinseln und servieren