

# Anets Babka

Ergibt 1 Babka für eine Cakeform von 35 cm

Teig wird am Vorabend vorbereitet

Mis  
Rezept



## ZUTATEN

Teig:

- 265 g Weissmehl
- 50 g Zucker
- 1/2 Päckli Trockenhefe (3.5 g)
- geriebene Schale einer halben Zitrone
- 75 g Butter (Zimmertemperatur)
- 60 ml Wasser
- 1.5 grosse Eier
- grosse Prise Salz

Füllung:

- 80 g Schoggi mind. 70 %
- 60 g geschmolzene Butter
- 30 g Puderzucker
- 20 g Kakao Pulver
- 1 grosser gehäufter EL Tahini

Sirup:

- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser

# Mis Rezept

## VORGEHEN

### Am Vorabend

- 75 g Butter würfeln und weich werden lassen (Zimmertemperatur)
- Mehl, Zucker, Zitronenschale und Hefe in einer Schüssel zusammenrühren
- In der Mehlmischung eine Mulde bilden
- Eier und Wasser in der Mulde mit einer Gabel verquirlen und danach alles von Hand kneten, bis der Teig zusammenkommt (ca. 5 min)
- Salz und Butter (Würfel für Würfel) hinzufügen, von Hand weiterkneten bis der Teig fluffig, elastisch und glänzend wird
- Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen

### Am nächsten Tag

Füllung vorbereiten:

- Butter mit der Schoggi über einem Wasserbad schmelzen
- Kakao und Puderzucker hinzugeben und mischen
- Teig vom Vorabend aus dem Kühlschrank holen und zu einem ca. 40 x 30 cm grossen Rechteck auswallen (mit Wallholz)
- Füllung auf dem Teig verteilen (rundherum ca. 1 cm Rand freilassen)
- Tahini mit dem Löffel über die Füllung träufeln
- Das Teigrechteck von der längeren Seite her eng einrollen
- Rolle der Länge nach halbieren, die beiden Hälften wie ein X übereinanderlegen und die beiden Enden jeweils von der Mitte her miteinander verflechten («drehen»)
- In die mit Backpapier ausgelegte Cakeform legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1.5 h aufgehen lassen
- Den Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen (Umluft)

Sirup:

Wasser und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen, abkühlen lassen bis lauwarm

- Babka nach dem Aufgehen in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen (bis goldbraun)
- Babka aus dem Ofen nehmen und sofort (im heissen Zustand) mit dem Zuckersirup bepinseln

## **ANOUSHNERED!**

(Armenisch für «Lasst es euch schmecken!»)