

R e z e p t

HASELNUSS BABKA





DER TEIG

1 T e i g . 3 t o l l e R e z e p t e



Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

Z u t a t e n

- 87 g Mandeldrink (warm)
- 12 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 65 g Apfelmus
(Raumtemperatur)
- 270 g Dinkelmehl aus kontrolliert biologischem Anbau plus extra Mehl zum Bestäuben
- 32 g Extra virgin Olivenöl
- 1 EL Wasser (Raumtemperatur)
- 20 g Brauner Zucker
- 7 g Salz



AUSGABE

sisterMAG46

Dieser Teig kann mit oder ohne einen feststehenden Mixer zubereitet werden. Ich benutze meine Brotbackmaschine um den Teig zu kneten, es funktioniert aber auch gut von Hand.

Mit einem Standmixer/Brotbackmaschine:

- SCHRITT 1** Mandeldrink, frische Hefe und Honig kombinieren und die Hefe schmelzen lassen. Die Maschine auf niedrigster Stufe starten (bei der Brotbackmaschine die 'Teig'-Einstellung verwenden).
- SCHRITT 2** Apfelmus dazugeben und nach und nach das Mehl einsieben.
- SCHRITT 3** Öl und Wasser langsam dazu gießen und warten bis alles vollständig untergemischt ist.
- SCHRITT 4** Braunen Zucker und Salz dazugeben und für 15 Minuten kneten lassen bis ein schön gleichmäßiger und leicht klebriger Teig entsteht.
- SCHRITT 5** Teig in eine Schüssel geben und abdecken, an einem warmen Ort für 1,5 bis 2 Stunden, oder bis er sich in der Größe verdoppelt hat, gehen lassen.

HASELNUSS BABKA

1 Teig. 3 tolle Rezepte

Kontributor: **ROBERTA DALL'ALBA**

ZUTATEN

- 120 g Haselnüsse
- 15 g dunkle Schokolade
- 1 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 30 g gemahlene Haselnüsse zum Bestreuen

SCHRITT 1 Den Grundteig wie oben beschrieben zubereiten.

SCHRITT 2 Während der Teig geht, die Haselnuss-Füllung vorbereiten: Haselnüsse, Schokolade und Kakaopulver in einem Mixer zerkleinern bis die Mischung schön cremig ist (hierfür braucht man einen ordentlich starken Mixer, normale Haushaltsgeräte sind mit Nüssen oft überfordert). Für eine Weile in den Kühlschrank stellen, damit die Mischung etwas härter wird.

SCHRITT 3

SCHRITT 4 Auf einer bemehlten Oberfläche den Teig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen.

SCHRITT 5 $\frac{3}{4}$ der Haselnuss-Füllung* verteilen und dabei einen Streifen Teig außen herum frei lassen.



SERVING

10 x 22 cm
Rechteck-Form



AUSGABE

sisterMAG46

SCHRITT 6 Von unten an der langen Seite den Teig aufrollen, bis eine fest gerollte Teigrolle entsteht, bei der das offene Ende unter der Rolle liegt.

SCHRITT 7 Die Babka für 20/30 Minuten ins Gefrierfach legen (überprüfen, dass die Teigrolle nicht wirklich gefriert).

SCHRITT 8 Die Teigrolle mit einem Brotmesser längs aufschneiden.

SCHRITT 9 Die beiden Stränge jetzt übereinander falten, sodass ein Zopf entsteht.

SCHRITT 10 Die Enden zusammendrücken, damit sie versiegelt sind.

SCHRITT 11 Eine 10 x 22 cm (ungefähr 8 x 4 inches) Rechteck-Form mit Backpapier auslegen (wenn die Form aus Silikon oder sogar Papier ist, kann man das Backpapier weglassen).

SCHRITT 12 Die Babka in die Form setzen und für 2 Stunden gehen lassen.

SCHRITT 13 Den Ofen auf 180°C vorheizen.

SCHRITT 14 Die Babka mit Eigelb einpinseln, gehackte Haselnüsse drüber streuen und für 30-35 Minuten backen.

SCHRITT 15 Abkühlen lassen, dann erst aus der Form nehmen. Sofort essen oder einfrieren.

**Die restliche Schoko-Haselnuss Mischung kann man auf Brot essen oder zum Beispiel über Haferbrei geben.*