



## Schokoladen-Babka Rezept in Anlehnung an die Bäckerei Kadosh in Jerusalem

Zutaten für 2 Kuchen:

<b>Teig</b>		<b>Füllung</b>	
530 g	Mehl Type 550	50 g	Kakaopulver
	plus Mehl zum Bestäuben	150 g	dunkle Kuvertüre, zerkleinert
120 ml	Wasser	120 g	Butter, gewürfelt
30 g	Hefe	100 g	Pekannüsse, grob gehackt
1 Stk.	Zitrone, fein abgeriebene Schale		
100 g	Zucker	<b>Sirup</b>	
4 Stk.	Eier (M)	250 g	Zucker
10 g	Salz	100 ml	Orangensaft
150 g	Butter, in 2 cm Würfel geschnitten	60 ml	Wasser
	zimmerwarm		
Sonnenblumenöl für die Formen			

### Zubereitung:

- 1. Vorteig:** Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und eine Mulde hineindrücken, Hefe im Wasser lösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl vermischen. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- 2. Teig:** Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zitronenabrieb, Zucker, Eier, Salz und Butter in der Küchenmaschine kneten bis er glatt und elastisch ist und sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- Ein Schüssel mit Öl einfetten, den Teig hineinlegen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens einen ½ Tag, besser noch über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.
- Zwei Kastenformen mit etwas Öl einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen.
- Den Teig in 2 Portionen teilen; eine Portion zugedeckt im Kühlschrank lassen.
- 6. Füllung:** Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen, Butterwürfel und Kakaopulver zugeben und zu einer streichfähigen Paste verrühren.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 38 x 28 cm großen Rechteck ausrollen und die Ränder begradigen.
- Die Hälfte der Schokoladenmasse auf dem Teig verstreichen und dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.  
Die Hälfte der Nüsse und 1 El Zucker daraufstreuen.

9. Den Teig so hinlegen, dass eine lange Seite zu Ihnen zeigt.  
Den linken Rand mit etwas Wasser bepinseln und das Rechteck von rechts nach links aufrollen.  
Den befeuchteten Rand gut andrücken, den Teig mit beiden Händen zu einer gleichmäßigen Rolle formen und so hinlegen, dass sich die Naht unten befindet.
10. Die Rolle vorsichtig der Länge nach mit einem scharfen Messer in 2 gleiche Hälften teilen.
11. Die oberen Enden der beiden Hälften zusammendrücken und die rechte über die linke Hälfte schlagen.  
Anschließend die linke über die rechte Hälfte schlagen, sodass eine Art Zopf entsteht.  
Die unteren Enden zusammendrücken und den Kuchen vorsichtig in eine Form heben.
12. Die Form mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und den Teig 1 bis 1 ½ Stunden gehen lassen.
13. Mit der 2. Teighälfte ebenso verfahren.
14. Den Backofen auf 190° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.  
Die Kuchen etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen, evtl. mit Folie abdecken.
15. **Sirup:** Zucker mit Orangensaft und Wasser in einem Topf aufkochen.  
Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.
16. Die Kuchen sofort nach dem Backen mit dem Sirup bestreichen.  
Die Kuchen in der Form abkühlen lassen. Bis sie nur noch lauwarm sind.  
Aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.