

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

Zutaten für 1 Babka:

Teig	Füllung
300 g Weizenmehl Type 550	25 g Kakaopulver
plus Mehl zum Bestäuben	70 g zerkleinerte dunkle Kuvertüre
60 g Wasser	60 g gewürfelte Butter
15 g Hefe	50 g grob gehackte Nüsse
Zeste (feiner Abrieb) 1 Zitrone	z.B. Pekannüsse
50 g Zucker	Sirup
2 Eier (M)	100 g Zucker
5 g Salz	60 g Orangensaft
70 g gewürfelte Butter	30 g Wasser
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** 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.
3. Eine Schüssel mit Öl einfetten, den Teig hineinlegen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens einen ½ Tag, besser noch über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.
4. Eine Kastenformen mit etwas Öl einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen.
5. **Füllung** Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen, Butterwürfel und Kakaopulver zugeben und zu einer streichfähigen Paste verrühren.
Etwas abkühlen lassen.
6. Den Teig auf einem leicht bemehlten Scheidebrett zu einem ca. 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen.
7. Die Schokoladenmasse auf dem Teig verstreichen und dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.
Die Nüsse und ½ El Zucker daraufstreuen.

8. 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.
9. Die Rolle vorsichtig der Länge nach mit einem scharfen Messer in 2 gleiche Hälften teilen.
10. 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.
11. Die Form mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und den Teig etwa 30 bis 45 gehen lassen.
12. Den Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Die Kuchen etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen, evtl. mit Folie abdecken.
13. **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.
14. Die Kuchen sofort nach dem Backen mit dem Sirup bestreichen.
In der Form abkühlen (lauwarm) lassen.
Aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.