



Süßer Hefekuchen mit selbstgemachtem Kirschkompott



Zutaten

Menge

1 Pck.	Vanillinzucker
150 g	weiche Butter
2/3 Würfel	frische Hefe
1 große Prise	Salz
2 TL	Speisestärke
1 Prise	Zimt
500 g	Mehl
80 ml	Milch
200 g	Zartbitterkuvertüre
1	Ei
500 g	Kirschen
150 g	Zucker
150 ml	lauwarmes Wasser
1	Sternanis
250 ml	Kirschsafft

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Ghezzeit + 35 Min. Backzeit

pro Portion: 2668 kJ, 637 kcal, 103 g Kohlenhydrate, 12,1 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 77,6 mg Cholesterin, 5,65 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Babka ist eine Art süßer Hefekuchen, der ursprünglich aus Mittel- und Osteuropa stammt. Da wir absolute Fans von jeglichem Hefengebäck sind, haben wir nun endlich auch ein Babka-Rezept für dich! Für unser Babka bestreichen wir den selbstgemachten Hefeteig mit geschmolzener Zartbitterschokolade, rollen diesen auf und schneiden ihn einmal der Länge nach durch. Anschließend werden die beiden Hälften miteinander verdreht, wodurch am Ende ein schönes Zopfmuster entsteht. Während unser Babka im Ofen ist, kannst du das leckere Kirschkompott aus frischen Kirschen, Zimt, Sternanis und Zucker zubereiten. Am besten schmeckt das Babka zusammen mit der selbstgemachten Kirschoße ganz frisch, wenn beides noch warm ist. Du solltest unser Rezept unbedingt einmal selbst ausprobieren. Es ist wirklich einfach nachgemacht und schmeckt super lecker! Leg am besten gleich los!

Step 1:

Für den Teig gibst du das Mehl in eine Schüssel. Dann die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit der Milch zum Mehl geben. Anschließend fügst du 80 g Zucker hinzu und verknetest alles kurz. Dann das Salz, das Ei und 80 g Butter einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig lässt du nun abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen, bis er sich von der Größe etwa verdoppelt hat.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Schokolade fein hacken. Dann schmilzt du 70 g Butter auf dem Herd, nimmst diese vom Herd und rührst die Schokolade ein. Eine Kastenform mit weicher Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 20 x 35 cm großem Rechteck ausrollen. Danach kannst du die Schokoladenfüllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.

Step 3:

Nun rollst du das Rechteck von der schmalen Seite her straff und gleichmäßig auf. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer längs halbieren. Nun nimmst du die Teigenden zusammen und verdreht die beiden Stränge vorsichtig miteinander. Die Schnittflächen sollten dabei möglichst nach oben zeigen. Die Teigrolle in die Kastenform geben und abgedeckt nochmals ca. 25 Minuten gehen lassen.

Step 4:

Anschließend heißst du den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Das Babka für ca. 30 bis 35 Minuten backen. Sollte es während des Backens zu dunkel werden, deckst du es einfach mit Backpapier oder Alufolie ab.

Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du die Kirschen halbieren und entsteinen. Dann den Kirschsafft (bis auf 50 ml) mit 50 g Zucker, Vanillinzucker, Zimt und einem Sternanis aufkochen und die Kirschen hineingeben und für ca. 5 Min. köcheln lassen. Anschließend verrührst du die Speisestärke mit dem restlichen Kirschsafft und gibst diesen nach und nach zu den Kirschen, bis es schön eingedickt ist. Einmal aufkochen und zusammen mit dem Babka servieren.



