



Trüffelschwein

**SCHOKOLADEN
BABKA**



Trüffelschwein

Schokoladen-Babka

18. April 2014

Dauer: ca. 20 Minuten + ca. 1 Stunde aufgehen lassen + ca. 50 Minuten backen

Menge: Ergibt 1 Babka

1. Milch erwärmen, in eine Schüssel geben. Hefe in wenig Zucker auflösen und zur Milch geben. Ei und 30 g Zucker verrühren, Milch-Hefe-Gemisch begeben und gut mischen.
2. Mehl und Salz in eine grosse Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen. Milch-Gemisch in die Mulde geben. Mit den Kneithaken am Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. 80 g Butter in Stücken begeben und gut verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
3. Inzwischen Schokolade in Stücke hacken. Mit restlichem Zucker und Zimt in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Restliche Butter begeben und mitschmelzen. Gut vermischen und beiseite stellen.
4. Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Rand mit Eigelb bestreichen. Schokoladenfüllung auf den Teig verteilen, Teig aufrollen. Teigrolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Beide Enden verschliessen. Eine Hälfte der Rolle mit restlicher Schokolade bestreichen. Die Rolle in der Mitte knicken und die entstandenen Schenkel aneinanderlegen. Enden zusammendrücken. Die Rolle zweimal ineinander drehen. Babka 10 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Babka in der unteren Ofenhälfte ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zutaten:

- 1,5 dl Milch
- 1 Hefewürfel à 42 g
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 320 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter
- 200 g schwarze Schokolade
- 1 EL Zimt
- 1 Eigelb
- Mehl zum Auswallen

Tipp:

Babka nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie decken, um eine zu starke Bräunung zu vermeiden.