

Babka mit Brombeermarmelade

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

105
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Babka

Für den Hefeteig

300 g Mehl
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
75 g weiche Butter
160 ml Milch
21 g frische Hefe

Für die Füllung

170 g Brombeermarmelade

Für das Topping

150 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft
frische Brombeeren (optional)

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Kastenform

Beerenzeit heißt bei mir: Zeit für frischen **Babka mit Brombeermarmelade!** Der fruchtig-süße **Hefezopf** zaubert mir ein großes Lächeln ins Gesicht. Wenn es mal sonntags keine Laugenstangen vom Bäcker oder selbstgemachte vegane Pfannkuchen mit Mandelmilch

gibt, dann gibt es dafür nur einen Grund: Der frisch gebackene Babka wartet darauf, vernascht zu werden. Mittlerweile habe ich den hübschen Hefezopf schon mit den verschiedensten Konfitüren ausprobiert - von Erdbeere und Himbeere über Kirsche bis hin zu Aprikose. Allerdings muss ich gestehen, dass die Brombeerkonfitüre alle Erwartungen übertroffen hat.

Kennt ihr das noch aus der Kindheit? Als man sich vor den Backofen gesetzt hat und darauf gewartet hat, dass das **süße Hefengebäck** endlich fertig ist? Ich würde lügen, wenn ich sagen würde, dass ich sowas heutzutage nicht mehr mache. Wenn die Ofentür geöffnet wird und der himmlische Duft vom frisch gebackenen Hefezopf die gesamte Küche erreicht - dann wird es Zeit, die Kuchentafel anzurichten.

- 1 -

Milch erwärmen. In die lauwarml Milch Hefe und 1 EL Zucker einrühren. Die Milch-Hefe-Zucker-Mischung etwa 10 Minuten beiseite stellen, bis sie schäumt.

- 2 -

Mehl, Salz und restlichen Zucker in der Rührschüssel der Küchenmaschine miteinander vermengen. In der Mitte der Mehl-Salz-Zucker-Mischung eine Mulde bilden. Aufgeschäumte Hefe und weiche Butter zugeben. Die Zutaten mit dem Knethaken-Aufsatz 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 -

Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.

- 4 -

Nach der Ruhezeit den Hefeteig noch einmal kurz

Babka mit Brombeermarmelade

durchkneten. Teig rechteckig ausrollen und mit Brombeerkonfitüre bestreichen.

- 5 -

Teig vorsichtig aufrollen. Die Rolle längs halbieren. Die oberen Enden der beiden Teighälften leicht zusammendrücken. Nun eine Hälfte über die andere Hälfte legen und einen Zopf flechten. Teigenden erneut zusammendrücken.

- 6 -

Geflochtenen Hefezopf in eine eingefettete und bemehlte Kastenform legen. Babka abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

- 7 -

Hefezopf im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 35-40 Minuten backen.

- 8 -

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft vermischen und glatt rühren. Auf dem abgekühlten Hefezopf verteilen und Babka optional mit frischen Brombeeren toppen.