



### Tipp

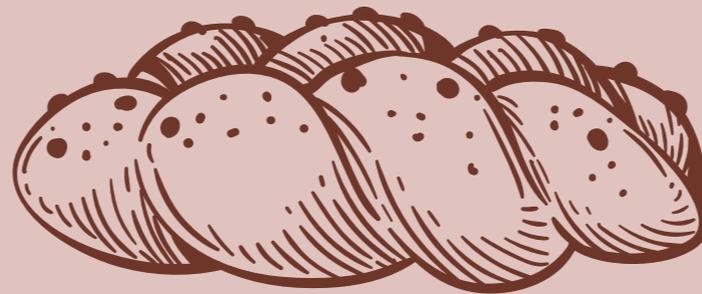
Ganz frisch geniessen, so schmeckt die Babka am allerbesten.



Falls etwas übrig bleibt (obwohl wir uns dies nur schwer vorstellen können ;-): Luftdicht in Frischhaltefolie eingewickelt hält sich die Babka im Kühlschrank gut 3-4 Tage. Die Babka kann auch ganz oder portionsweise eingefroren werden.

# Caotina®

## Babka - Schokoladen-Zopf



### Du brauchst ...

350 g	Weissmehl
½ TL	Salz
40 g	Zucker
15 g	Hefe, frisch
60 g	Butter (Zimmer- temperatur)
1	Ei
150 ml	Vollmilch, lauwarm
200 g	Caotina Choco- Crème
70 g	Haselnüsse
1	Ei
2 EL	Puderzucker
1,5 EL	Wasser

### So einfach geht's:

- ♥ Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe dazu bröckeln und die Butter in Stücken hinzufügen. Danach das Ei und die Milch dazugeben. Mit der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem geschmeidigen, kompakten Teig kneten. Falls der Teig zu feucht ist und stark am Rührwerk klebt, kann noch etwas Mehl hinzugefügt werden.
- ♥ Den Teig von Hand zu einer glatten Kugel formen, auf einen Teller legen und mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt 1,5- 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- ♥ Die Haselnüsse ohne Fett in eine beschichtete Bratpfanne geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten bis sie duften. Danach in ein sauberes Küchentuch geben. Die Haselnüsse mit dem Tuch gegeneinander reiben und so die braune Haut entfernen. Die Haselnüsse grob hacken.
- ♥ Den Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen. Die Caotina Choco-Crème gleichmässig auf den Teig streichen (dabei die Seitenränder von etwa 1 cm aussparen) und mit den gehackten Haselnüssen be-

streuen. Dabei 1- 2 EL der Haselnüsse fürs Topping zur Seite stellen.

- ♥ Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in der Mitte halbieren und die zwei Stränge von der Mitte her übereinanderlegen, so dass ein Zopf entsteht und die offenen Seiten gegen oben zeigen.
- ♥ Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen. Den geflochtenen Zopf etwas zusammenschieben und in die Form legen. Zugedeckt erneut eine halbe Stunde gehen lassen.
- ♥ Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Das Ei verquirlen den Zopf damit bepinseln und mit dem Rest der Haselnüsse bestreuen.
- ♥ In der Mitte des Ofens 35 Minuten goldbraun backen.
- ♥ Aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Danach den Babka aus der Form nehmen, Puderzucker mit Wasser verrühren und den Babka damit gleichmässig bepinseln.