

# Schokoladen-Lebkuchen Babka im Video-Tutorial



Ein Stück lauwarmen Schokoladen-Lebkuchen Babka mit einem Glas kalter Milch bringen die Geschmacksknospen zum Jubeln und verbreiten Adventsfeeling.

Haben Sie schon einmal eine Babka probiert? Wenn nicht, wird es höchste Zeit dafür! Das leckere Gebäck besteht im Gegensatz zu unserem klassischen Butterzopf aus einer Art Briocheteig und ist somit etwas luftiger. Vor dem Backen wird der Teig mit einer Füllung aus Schokolade bestrichen und mit Nüssen bestreut, mit zwei Strängen geflochten und in einer Kastenform gebacken. Wer mag, veredelt seine Babka zusätzlich mit einem Puderzuckerguss.

## Babka

- 450 g Zopfmehl
- 50 g Zucker
- 1 Pack Trockenhefe à 7 g
- ½ TL Salz
- 2 Eier (Raumtemperatur)
- 80 g weiche Butter (Raumtemperatur) in Stücken, plus etwas Butter zum Einfetten
- 100 bis 130 ml Milch (lauwarm)
- Etwas neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl

## Füllung

- 120 g dunkle Schokolade, grob zerkleinert
- 10 g Kakaopulver, ungesüsst
- 20 g Puderzucker
- ¼ TL Salz
- 1½ gestrichene EL Lebkuchengewürz (oder mehr, je nach gewünschter Intensität)
- 60 g Butter, in Stücken
- 25 g Baumnüsse, klein gehackt

## Guss

- 40 g Puderzucker
- 1¾ EL Milch
- Optional wenig Zimt

## Teig

1. Alle trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel vermengen.
2. Eier und Butter zugeben und grob vermischen. Nach und nach während des Knetens Milch dazuschütten, bis der Teig die optimale Konsistenz erreicht hat (je nach Grösse der Eier kann ein wenig Milch übrigbleiben). Der Teig sollte total 6 bis 7 Minuten mit der Küchenmaschine oder 6 bis 10 Minuten von Hand geknetet werden, bis er geschmeidig ist.
3. Eine Schüssel mit neutralem Öl einfetten, den Teig hineingeben und mit Klarsichtfolie abdecken. Für circa 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

## Füllung

1. Zerkleinerte Schokolade langsam über dem Wasserbad schmelzen.
2. Kakaopulver, Puderzucker, Salz und Lebkuchengewürz in eine kleinere Schüssel sieben, vermengen und beiseitestellen.
3. Geschmolzene Schokolade aus dem Wasserbad nehmen, Butter darin schmelzen lassen. Zum Schluss die trockenen Zutaten einrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Pfanne mit der Schokolade sollte nach dem Wasserbad bei Raumtemperatur leicht auskühlen.
4. Den aufgegangenen Teig möglichst rechteckig circa 50 cm x 40 cm auswallen (nicht erschrecken, der Teig geht im Kühlschrank nur leicht auf).
5. Mit der Schokoladen-Lebkuchen-Füllung bestreichen und mit den zerkleinerten Baumüssen bestreuen. Dabei am linken und rechten Rand (also an der Schmalseite), circa 2 cm leer lassen.
6. Den Teig von der langen Seite her (also von unten nach oben) eng einrollen, danach die Teigrolle so platzieren, dass die Naht unten (also auf der Oberfläche/dem Tisch) liegt.
7. Mit einem scharfen Messer die Rolle der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben mehrmals um sich selbst wickeln (siehe Video).
8. Babka-Teig vorsichtig in eine gebutterte und bemehlte Cakeform legen, mit einem Geschirrtuch bedecken und bei Zimmertemperatur nochmals eine Dreiviertelstunde aufgehen lassen.
9. Babka auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 30 bis 35 Minuten backen. Falls sie zu dunkel wird, gegen Ende mit Alufolie abdecken.

## Guss

1. Puderzucker und Milch verrühren, sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Lauwarme Babka damit beträufeln. Wer möchte, kann seinem Guss zusätzlich etwas Zimt beifügen.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 30 Minuten inklusive Backen (ohne Ruhezeit)**

### Colligny Cool dry sec Champagne AOC

Blasses Goldgelb. Intensive Aromen von frischem Brotteig, Beeren und Zitrusfrüchten. Im Gaumen voll, mit angenehmer Fruchtsüsse. Schmeckt am besten mit einem Eiswürfel, einer Beere oder einem Orangenschnitz (je nach Saison) und etwas Minze



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)