



Schokoladige Spekulatius Babka

Zutaten

Für 1 Kastenform mit 20 cm Länge

Für den Hefeteig:

225 g Dinkelmehl Type 630
25 g Dinkelvollkornmehl
30 g Zucker
2,5 g Flohsamenschalen
2,5 g Trockenhefe
1 Msp. gemahlene Vanille
110 ml Milch
20 ml Orangensaft
2 Eigelb
50 g Butter
5 g Salz

Für die Füllung:

80 g VIVANI Dunkle Vollmilch
50 g Butter
1 TL Spekulatiusgewürz
50 g Dinkel Spekulatius

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Für das Topping:

Brauner Rohrzucker

So wird's gemacht

01 Achtung: Der Teig muss am Vortag vorbereitet werden!

02 Alle Zutaten für den Teig, bis auf Butter und Salz, mit einer Rührmaschine 1 Minute lang auf niedriger Stufe mischen. Danach 4 Minuten auf höherer Stufe kneten.

03 Butter in Stückchen schneiden und zusammen mit dem Salz zum Teig geben. 2 Minuten auf hoher Stufe weiterkneten, bis der Teig glatt ist.

04 Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 90 Minuten gehen lassen. Im Anschluss den Teig dehnen, falten und über Nacht in den Kühlschrank zur Gare stellen. Der Teig geht im Kühlschrank nicht stark auf.

05 Den Teig nach der kalten Gare etwa 90 – 120 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

06 Kurz vor Ende der Akklimation die Füllung vorbereiten. Dazu die Schokolade mit Butter und Spekulatiusgewürz in eine Schüssel geben, über dem Wasserbad erwärmen und zu einer homogenen Masse verrühren.

- 07** Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zu Krümeln zerdrücken.
- 08** Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von etwa 5 mm Dicke ausrollen.
- 09** Die Schokoladenmasse gleichmäßig auf den Teig streichen und einen Rand von etwa 1 cm frei lassen. Die Spekulatiuskrümel gleichmäßig darüber streuen.
- 10** Von der breiten Seite her aufrollen und die Rolle in der Mitte einmal durchschneiden. Die beiden Stränge miteinander verdrehen und in eine Kastenform legen.
- 11** Die Babka abgedeckt etwa 90 - 120 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200°C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 12** Die Zutaten zum Bestreichen verrühren und die Babka damit bepinseln.
- 13** Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten abdecken, damit die Babka nicht zu dunkel wird.
- 14** Den braunen Rohrohrzucker in einen Mixer geben und zu Puderzucker zermahlen. Die ausgekühlte Babka damit bestäuben.