



## Schokoladen-Karamell- Babka

### Zutaten

Für eine Kastenform

#### Für den Teig:

100 ml Milch  
5 g Trockenhefe  
1 Ei (auf Raumtemperatur)  
280 g Mehl  
40 g Zucker  
1 TL Salz  
40 g weiche Butter

#### Für die Füllung:

45-50 g weiche Butter  
75 g VIVANI Feine Bitter Caramel  
Mallorca Flor de Sal Schokolade  
10 g Backkakaopulver

### So wird's gemacht

**01** Am Vorabend den Teig vorbereiten. Dazu die lauwarml Milch mit der Trockenhefe in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Für ein paar Minuten ruhen lassen.

**02** Mehl, Zucker und Salz in einer anderen Schüssel kurz vermengen.

**03** Die Küchenmaschine auf langsamer Stufe anstellen, das Ei hinzufügen und rühren, bis sich alles verbunden hat.

**04** Nach und nach die trockenen Zutaten zur Milch-Ei-Mischung geben und verkneten. Dann die weiche Butter stückchenweise hinzufügen.

**05** Den Teig für insgesamt 10-15 Minuten kneten lassen, bis sich ein glatter, weicher Ball geformt hat. Dann die Schüssel abdecken und den Teig im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen (ca. 10-12 Stunden).

**06** Am nächsten Morgen die Füllung zubereiten. Dazu die im Wasserbad geschmolzene Schokolade mit der Butter und dem Kakaopulver verrühren. Wenn die Masse noch sehr flüssig sein sollte, im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie cremiger und streichfähig ist.

- 07** Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche als ca. 30 x 40 cm großes Rechteck ausrollen.
- 08** Die Schokoladenfüllung mit einem Teigschaber oder einer Palette gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, sodass eine zigarrenförmige Rolle entsteht.
- 09** Abdecken und für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 10** Anschließend die Rolle wieder aus der Kühlung nehmen und längs mithilfe eines Brotmessers halbieren.
- 11** Die beiden halbierten Stränge mit der Schnittkante nach oben nebeneinanderlegen. Dann einen Strang über den anderen legen, sodass sich beide Stränge kreuzen. Wieder den unteren Strang über den oberen legen und die Babka auf diese Weise weiter verzwirbeln, ähnlich einem Zopf. Wichtig: Darauf achten, dass die Schnittkanten immer nach oben zeigen.
- 12** Den Zopf vorsichtig in eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen. Für 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (oder bis sich die Größe verdoppelt hat).
- 13** Den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Babka für mindestens 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Um die richtige Backzeit für die Babka zu ermitteln, kann man die Mitte des Gebäcks mithilfe eines Backthermometers prüfen. Hier sollten 94 °C erreicht werden. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen.