1x UMRÜHREN BITTE aka
KOCHTOPF

Rezept fürs #synchronbacken 16./ 17. Mai 2020

Babka mit Beerenfüllung

Originalrezept in Französisch

Ergibt 2 Babkas

- 480g Weizenmehl
- 20g Puddingpulver (als Ersatz kann Mais- oder Kartoffelstärke genommen werden)
- 5g Salz
- 60g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 15g Frischhefe (darf durch LM oder ähnlichem ersetzt werden)
- 100g lauwarmes Wasser
- 150g Milch
- 1 Ei (M)
- Fein geriebene Schale von ½ Zitrone
- 90g Butter

Füllung (darf ausgetauscht werden)

- 180g Blaubeeren(a)
- 60g Zucker
- 25g Wasser
- 15g frisch gepresster Zitronensaft
- 125g Blaubeeren (b)
- 60g Johannisbeeren
- Fein geriebene Schale von ½ Zitrone
- Ei für Eistreiche (optional)

Zubereitung

1. ***Für den Briocheteig -*** Alle Zutaten ausser Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben und kneten bis der Teig zusammenkommt und anfängt Spannung aufzubauen.
2. Butter stückweise in 3 bis 4 mal zugeben und jeweils unterkneten lassen. Nicht erschrecken, der Teig wird weicher, trotzdem kein zusätzliches Mehl beigeben. Sobald alle Butter im Teig ist den Teig mindestens für 10 Minuten kneten lassen. Der Teig wird immer glatter, beim Berühren mit den Fingern bleibt er aber immer noch etwas kleben, so wie ein Klebeband.

3. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, zudecken und ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig entgasen indem man ihn mit der Hand flach drückt. Schüssel wieder abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. **Für die Beerenfüllung:** Alle Beeren waschen, abtropfen lassen. Blaubeeren (a) in einen mittelgroßen Topf geben. Zucker, Wasser und frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 10 bis 12 Minuten köcheln lassen, bis die Blaubeeren zu platzen beginnen und der Saft ein wenig sirupartig wird. Nun die Blaubeeren (b) und die Johannisbeeren sowie die fein geriebene Zitronenschale zugeben und 5 bis 8 Minuten weiter köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Sobald die Sauce dicker wird, vom Herd nehmen in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
5. 2 Kastenformen mit 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.
6. **Formen der Babkas:** Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 2 gleich grosse Stücke teilen. Ein Stück bis zum Formen in den Kühlschrank stellen.
7. Das andere Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 35 x 30 cm ausrollen. Die Hälfte der Beerenfüllung auf dem Teig verteilen dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Den Teig aufrollen, die Rolle gut verschliessen, damit keine Füllung herausläuft. Diese Rolle in den Kühlschrank oder besser für ca. 15 Minuten in den Gefrierer stellen. In der Zwischenzeit mit dem anderen Teigstück gleich verfahren.
8. Die erste Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem grossen Messer längs halbieren. Die beiden Stränge mit der Schnittfläche nach oben spiralförmig ineinander schlingen.
9. Babka in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen. Mit der anderen Teigrolle gleich verfahren.
10. Kastenformen zudecken und ca. 1 Stunde oder solange gehen lassen, bis sich die Babkas ungefähr verdoppelt haben.
11. Falls gewünscht vor dem Backen die Oberfläche der Babkas mit Ei einstreichen.
12. Backofen auf 180°C aufheizen.
13. Kastenformen in die Mitte des Ofens stellen und 25 bis 35 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.