

# Himbeer-Babka



Wenn es mal keine Torte sein soll, ist diese Himbeer-Babka perfekt, um sich den Sonntag zu versüßen. Den Hefeteig habe ich mit etwas Tonkabohne verfeinert. Er bekommt dadurch einen tollen Geschmack. Durch das Zitronengras hat die Himbeerfüllung ein schönes Aroma. Man sollte ihr auf jeden Fall über Nacht Zeit zum Durchziehen geben. Dazu einen Kaffee oder einen Tee...mega lecker!

## **Rezept:**

**Zutaten:** für eine Kastenform 25x12cm

### **Hefeteig:**

- 300g Mehl
- 21g frische Hefe
- 25g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier Gr.M
- 70ml lauwarme Milch
- 70g weiche Butter

- $\frac{1}{2}$  Tonkabohne

### **Himbeer-Füllung:**

- Ca.350g Himbeeren (TK oder Frische), sollte 250g Püree ohne Kerne ergeben
- 20g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 3 Stränge Zitronengras
- 20g Speisestärke

### **Sirup:**

- 50g Zucker
- 60ml Wasser

### **Zubereitung:**

#### **Himbeer-Füllung:**

Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 250g Himbeere-Püree ergeben. Das Zitronengras jeweils in 2-3 Stücke teilen und diese mit einem Topf zerdrücken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zu Seite stellen. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Masse nun mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen, damit die Füllung schön durchziehen kann.

#### **Hefeteig:**

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine in 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig ist relativ weich. Mit einem Küchentuch abdecken und ca.60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Er sollte sich nun verdoppelt haben.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird der Hefeteig nochmal kurz durchkneten und anschließend mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von 30cm x 35cm ausgerollt. Die Himbeer-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen und die Zitronengrasstücke entfernen.

Den Teig jetzt von der langen Seite her eng aufrollen, ohne zu

stark zu drücken. Die Teigrolle der Länge nach mit einem Messer halbieren und die beiden halben Teilrollen so drehen, dass der Querschnitt nach oben zeigt. Die Hälften jetzt miteinander verzwirbeln und darauf achten, dass die offenen, angeschnittenen Seiten immer nach oben zeigen.

Die Kastenform mit Backpapier auslegen, oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig etwas zusammenschieben und vorsichtig in die Form legen.

Einfacher geht es, wenn man den Teig auf Backpapier verzwirbelt und ihn dann, mit dem Backpapier, in die Form hebt.

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken. Falls die Babka zu dunkel wird, kann man sie zum Ende hin mit Alufolie abdecken.

Kurz vor dem Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dafür Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die noch heiße Babka mit dem Sirup bestreichen und ca.15-20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

---

**Streuseltaler** mit  
**Heidelbeeren**



Manchmal muss es kein aufwendiges Gebäck sein, um jemanden glücklich zu machen. Diese Streuseltaler zusammen mit den Heidelbeeren sind einfach nur köstlich. Eigentlich ist alles mit Streuseln absolut lecker! Dieses Rezept ist wirklich nicht aufwendig und die Streuseltaler lassen sich, beim spontanen Kuchenappetit, schnell nachbacken.

**Rezept:**

**Zutaten:** 12 Stück

**Hefeteig:**

- 300g Mehl
- 40g Zucker
- $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe
- 1TL Honig
- 1 Prise Salz
- 50g weiche Butter
- 1TL Vanillepaste

- 1 Ei Gr.M
- 120ml lauwarme Milch
  
- 300g frische Heidelbeeren

#### **Streusel:**

- 200g Mehl
- 150g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste

#### **Deko:**

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

#### **Zubereitung:**

##### **Hefeteig:**

In einer kleinen Schale die Hefe mit dem Honig und etwas warmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür die Butter in kleine Stücke teilen und mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Hefeteig nochmal kurz durchkneten, in 12 Kugeln teilen und jede auf einen Durchmesser von 10-12cm ausrollen. Die Heidelbeeren darauf verteilen, ca. 25g pro Teil. Nun den Streuselteig klein zupfen und auf den Früchten verteilen.

In 15-20 Minuten fertigbacken (die Streusel sollen nicht dunkel werden) und abkühlen lassen.

Jetzt den gesiebten Puderzucker mit soviel Zitronensaft mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Spritzbeutel auf den Streuseltalern verteilen.

Guten Appetit!