

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!