



- Mehr als lecker -

# Babka mit Schokolade und Erdbeeren

## Zutaten

### Teig

480 g Dinkelmehl Typ 630  
25 g Kakao  
20 g Stärke  
5 g Zitronensalz  
250 g Milch  
25 g Wasser  
60 g Rohrzucker  
etwas Tonkabohnenabrieb  
1 Ei  
15 g frische Hefe  
90 g Butter

### Füllung

250 g Erdbeeren  
Saft 1/2 Zitrone  
40 g Rohrzucker  
Schokostückchen/-tröpfen, Kakaonibs



## Zubereitung

### Teig

1. Alle Zutaten außer Butter zu einem Teig kneten. Wenn der Teig anfängt Spannung aufzubauen Butter stückweise in 3 bis 4 mal zugeben und jeweils unterkneten lassen. Sobald alle Butter im Teig ist den Teig mindestens für 10 Minuten kneten lassen. Der Teig ist etwas klebrig.
2. 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.

### Füllung

1. Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen. Bei Bedarf pürieren. Abkühlen lassen.
2. 2 Kastenformen mit 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.



- Mehr als lecker -

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 2 gleich große Stücke teilen. Ein Stück bis zum Formen in den Kühlschrank stellen.
4. Das andere Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 35 x 30 cm ausrollen.
5. Die Hälfte der Erdbeeren und der Schokolade 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 für ca. 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
6. In der Zwischenzeit mit dem anderen Teigstück gleich verfahren.
7. Die erste Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem großen Messer längs halbieren.
8. 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. Backofen auf 180°C aufheizen und Kastenformen ca. 25 bis 35 Minuten backen.