

Schokoladen-Babka mit Walnüssen. Süßer Hefezopf

Zutaten

(Kastenform 25cm)

Hefeteig

2 Eier (M)
60g Zucker
70g Margarine
1 P. Trockenhefe
290g Dinkelmehl (Typ 630)
etwas Salz
60ml Milch

Füllung

150g Schokoladencreme (ich habe vegane genutzt)
60g gehackte Walnüsse
2 EL Rohrzucker

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und der Margarine mit den Schneebesenaufsätzen des Handrührers gut verquirlen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und mit den Knethakenaufsätzen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich vom Rand lösen.
3. Teig abdecken und mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Ich wickle die Schüssel dazu gern in eine Decke ein.
4. Wenn der Teig sich sichtlich vergrößert hat, könnt ihr ihn mit etwas Mehl ausrollen. Ich lege dazu meine wiederverwendbare Backmatte unter. Rollt den Teig eckig (etwa so groß wie ein Backblech) aus (ca. 30x40cm).
5. Streicht die Schokoladencreme gleichmäßig auf den ausgerollten Teig.
6. Hackt die Walnüsse klein und vermengt sie mit dem Rohrzucker. Streut beides auf die Schokocreame.
7. Rollt den Teig nun von der kurzen Seite her fest auf. Schneidet ihn dann längs durch, sodass ihr 2 lange Stränge erhaltet.
8. Verzwirbelt diese Stränge jetzt so miteinander, dass die Schnittfläche nach oben zeigt.
9. Das Ganze kommt nun in eine gefettete Kastenform. Und zwar so: Legt den langen Zopf doppelt (wie ein U) und packt ihn vorsichtig in die Form. Der Teig muss jetzt noch einmal 1 Stunde in der Form aufgehen. Lasst ihn dazu einfach abgedeckt stehen.
10. Heizt den Backofen auf 170°C Umluft vor. Der Hefezopf muss nun etwa 30 Minuten backen. Wenn er im Ofen zu dunkel wird, deckt ihn am besten mit Alufolie oder einer Backmatte ab.
11. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Luftdicht verpacken oder sofort essen.