



# Schoko-Orangen-Babka

Zeit gesamt  
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	100 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Butter	100 g
Eier	1 St.
Schokolade, Zartbitter	100 g
Orangen	1 St.
Puderzucker	100 g
Zimt	0.5 TL
Kakaopulver	2 EL
Pekannuskerne	60 g
Honig	30 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel 40 g Zucker, Mehl, Salz und 50 g gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Schokolade grob hacken. Orange heiß abwaschen, etwa 1 EL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf auf mittlerer Stufe 50 g Butter schmelzen. Topf vom Herd nehmen, Puderzucker und Schokolade zufügen und darin auflösen. Zimt, 3/4 der Orangenschale und Kakao unterrühren und Masse in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen.
4. Eine Kastenform (30 cm) fetten und mit Backpapier so auslegen, dass dieses an den Längsseiten etwas übersteht. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mit der Schokocreme bestreichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Mit den Nüssen bestreuen und Teig längs fest aufrollen, Kante gut festdrücken. Rolle längs einmal durchschneiden und mit den Schnittflächen nach oben beide Hälften kordelartig miteinander verschlingen. In die vorbereitete Kastenform setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Inzwischen in einem Topf 50 g Zucker mit Orangensaft auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 3 Min. sprudelnd köcheln

lassen. Honig und übrige Orangenschale zufügen und ca. 1 Min. mitkochen. Sirup abkühlen lassen.

6. Babka im Backofen ca. 30–35 Min. backen, dabei nach ca. 20 Min. locker mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Babka aus dem Ofen nehmen, Oberfläche mehrmals mit dem Orangensirup bepinseln und ganz auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer keine 30er-Kastenform hat, kann die Babka auch in einer 25 cm langen Form backen. Dann den Teig nicht längs, sondern quer aufrollen und bei der Stäbchenprobe zum Ende der Backzeit darauf achten, dass die Babka auch im unteren Bereich durchgebacken ist.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	250 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g