



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## SCHOKOLADEN-ORANGEN-BABKA



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

### PORTIONEN

6-8

### PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseiserner Brot  
Bräter

### ÜBERBLICK

Dieser Brotzopf, auch Babka genannt, vereint Schokoladen- und Zitrusaromen und ist wie gemacht für Frühstück oder Brunch. Der ideale Begleiter zum Lieblingstee oder -kaffee.

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 60 ml Honig
- 60 ml Orangensaft
- Abrieb von 2 Orangen
- 400 g Mehl
- 7½ g Zimt
- 5 g Salz
- 10 g Trockenhefe
- Öl zum Bestreichen

#### Für die Füllung:

- 50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- 45 ml Sahne
- Abrieb einer Orange
- 30 ml Rohrzucker oder weicher brauner Zucker
- 5 g Zimt
- 40 ml Honig zum Bestreichen

#### Zum Garnieren:

- 95 g Puderzucker
- 20 ml Orangensaft
- 20 g Pekannüsse

### ZUBEREITUNG

- 1) Für den Teig: Die Milch und die Butter in einen kleinen Profitopf geben und bei mittlerer Temperatur zum köcheln bringen. Den Honig, den Orangensaft und den Abrieb der Orange mit einem Schneebesen unterrühren, dann die Milchmischung in eine große Schüssel geben. Mit einem Finger die Temperatur prüfen – der Mix sollte etwas wärmer als handwarm sein. Wenn es noch zu heiß ist, einige Minuten lang abkühlen lassen.
- 2) Das Mehl, den Zimt und das Salz vermischen und die Trockenhefe hineinstreuen.
- 3) Wenn der Milchmix die richtige Temperatur erreicht hat, in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät 1 Tasse der Mehlmischung unterrühren. Anschließend das Mehl portionsweise – immer eine halbe Tasse nach der anderen – gründlich unterrühren.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 4) Mit dem Knethaken fünf Minuten lang durchkneten, bis ein glatter, elastischer, glänzender Teig entstanden ist. Den Teig in eine saubere, eingefettete Schüssel geben. Den Teig mit etwas Öl bestreichen, mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und die Schüssel an einen warmen Ort stellen, damit der Teig etwa eine Stunde lang aufgehen kann, bis er die doppelte Größe erreicht hat. Diesen Teig kann man auch gut über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- 5) Sobald der Teig aufgegangen ist, vorsichtig zusammendrücken und auf eine mit Mehl bestäubte Fläche geben. Den Teig auf eine Dicke von etwa 1 cm zu einem großen Rechteck ausrollen.
- 6) Für die Füllung: Die Schokolade, die Sahne und den Abrieb der Orange in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Mischung über einem Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren vorsichtig schmelzen. Mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.
- 7) Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigrechteck verteilen und dann mit dem braunen Zucker und dem Zimt bestreuen.
- 8) Das Formen: Das Rechteck längs (wie eine Biskuitrolle) zu einer langen Wurst aufrollen. Mittig längs auf der gesamten Länge durchschneiden. Die eine Hälfte des Teiges vorsichtig mit der Füllung nach oben auf die andere legen, sodass die beiden Hälften ein X bilden. Als Nächstes die beiden Hälften miteinander zu einem zweisträngigen Zopf verdrehen. Den Zopf in einen kalten Brot Bräter von Le Creuset zu einem runden Kranz legen. Den Deckel aufsetzen und an einen warmen Ort stellen, damit der Teig weitere 30 Minuten lang aufgehen kann.
- 9) Den Backofen auf 210 °C (200 °C Umluft/Gast Stufe 3) vorheizen.
- 10) Das Brot 20 Minuten lang mit geschlossenem Deckel backen. Den Deckel abnehmen und weitere 20–25 Minuten bei 180 °C (160 °C Umluft/Gas Stufe 2) goldbraun backen.
- 11) Sofort mit flüssigem Honig bestreichen.
- 12) Im Bräter für etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Warm servieren.
- 13) Optionale Garnierungen: Den Puderzucker in heißen Orangensaft sieben. Gründlich zu einer glatten Paste vermischen. Über den Teigzopf träufeln. Die Pekannüsse rösten und auf der Glasur verteilen.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)