

Babka – Buttriger Hefekuchen mit Aprikose und Kardamom

Zutaten für einen Kuchen

50 g Zucker
Abrieb von ½ Orange
350 g Mehl
½ TL Kardamom (ab besten frisch gemahlen)
10 g Trockenhefe
½ TL Salz
1 Ei
180 ml Milch (lauwarm)
40 g weiche Butter

Für den Kardamom-Zucker

50 g Zucker
10 g Kardamom (ab besten frisch gemahlen)

Für die Aprikosen-Butter

100 g Aprikosenkonfitüre
50 g Marzipan
1 Prise Salz
125 g Butter

Für die Ei-Streiche

1 Ei
¼ TL Salz
1 EL Wasser

Für den Aprikosensirup

50 g Aprikosenkonfitüre
50 g frische Orangensaft (alternativ Wasser)

Zubereitung

Den Zucker für den Teig in eine Schüssel abwägen und kräftig mit dem Orangenabrieb verkneten, bis alles gut vermischt ist und intensiv duftet. Dann Mehl, den frisch gemahlene Kardamom, die Trockenhefe und das Salz dazugeben und kurz mischen. Das Ei und die warme Milch dazugeben und mit dem Knethaken auf niedriger bis mittlerer Stufe etwa 15 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist und sich vom Schüsselrand löst.

Nach 15 Minuten Kneten die Hälfte der weichen Butter dazugeben und weitere fünf Minuten kneten. Dann die restliche Butter dazugeben und erneut verkneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen, in Folie schlagen und mindestens eine Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Füllung vorbereiten. 50 g Zucker mit frisch gemahlenem Kardamom in einer kleinen Schale mischen und bereitstellen. Aprikosenkonfitüre, Marzipan, Salz und die weiche Butter im Küchenmixer zu einer homogenen Masse mixen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 45 Zentimeter) ausrollen. Die Aprikosenbutter gleichmäßig verstreichen und mit dem Kardamom-Zucker bestreuen. Zwei Esslöffel übrig lassen. Das Teigrechteck von der kurzen Seite her straff aufrollen, aber nicht quetschen. Die Teigrolle an der Naht gut zusammendrücken und minimal in die Länge ziehen. Mit einem scharfen Messer längs halbieren. Die entstandenen Stränge mit der Schnittseite nach oben legen und überkreuzen. Die Teigstränge miteinander verdrehen und die Enden zusammendrücken. Die Teigenden unterklappen und den Zopf in die Form legen. Eventuell leicht zusammendrücken, damit er passt. Den Hefekuchen mit Folie abdecken und 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und einen Backofenrost auf die mittlere Schiene schieben. Für die Eistreiche das Ei mit Salz und Wasser verquirlen und die Mischung mit einem Pinsel auf den Teig streichen.

Die Kastenform in den Backofen schieben und die Hitze auf 175 Grad reduzieren. Den Hefekuchen 25 Minuten backen, dann die Form drehen und weitere 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre mit Orangensaft oder Wasser aufkochen.

Wenn der Hefekuchen goldbraun und durchgebacken ist, aus dem Ofen nehmen und mit dem Sirup beträufeln. Den restlichen Kardamom-Zucker darüberstreuen und zehn Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Rezept und Autorin: Julia Floss