



Babka mit Pistaziencreme und weißer Schokolade

Zeit gesamt
🕒 3h 40min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	100 ml
Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Zucker	75 g
Trockenhefe	1 Päckchen
Eier	3 St.
Butter	110 g
Salz	
Öl	1 TL
Aprikosenkonfitüre	100 g
Kardamom, gemahlen	
Pistaziencreme	190 g
Pistazien	25 g
Schokolade, Weiß	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

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

1. Milch in einem kleinen Topf auf Zimmertemperatur erwärmen. Zitrone waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Mehl, 75 g Zucker, Hefe und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Butter und Salz hinzufügen und mit einem Handrührgerät mit Knethaken rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
2. Eine Schüssel mit 1 TL Öl einfetten, den Teig zu einer Kugel rollen und hineingeben. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1,5 Std. gehen lassen. Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen. Eine Prise Kardamom hinzufügen und verrühren.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mit der Pistaziencreme bestreichen, dabei rundherum einen Rand (ca. 2 cm) frei lassen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen und am Ende fest verschließen.
4. Den Teig in Streifen schneiden, je zwei Streifen miteinander verflechten und zu Schnecken rollen. Auf dem Backblech verteilen. Zugedeckt nochmals ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Babka im Backofen auf der unteren Schiene ca. 20–30 Min. backen.
6. Babka aus dem Ofen nehmen, Oberfläche mit Aprikosenkonfitüre bepinseln und ganz auskühlen lassen. Pistazien und Schokolade fein hacken und die Knoten damit bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Babka lässt sich auch in einer Kastenform zubereiten. Dazu eine Kastenform (25 cm) einfetten. Teigrolle mit der Naht nach unten legen und längs durchschneiden. Teigstreifen mit den gefüllten Seiten nach oben flechten und in die gefettete Kastenform setzen. Babka im Backofen auf der unteren Schiene ca. 30–40 Min. backen, dabei nach ca. 20 Min. locker mit Alufolie (oder einem zweiten Backblech) abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	412 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g