



New York Chocolate Babka

Zubereitung

Die Zutaten für den Hefeteig miteinander vermengen und etwa zehn Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend die Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zartbitterschokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker und Kakao glatt rühren.

Den Hefeteig ausrollen (40x30cm) und die Schokoladenmasse darauf verteilen.

Den Teig aufrollen und mit einem scharfen Messer längs halbieren. Beide Stränge miteinander verwirbeln und die Enden zusammennehmen. Die Schnittfläche sollte immer nach oben schauen. Die Teigrolle abdecken und erneut gehen lassen.

Zutaten für den Hefeteig

300g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
70ml warme Milch
80g weiche Butter

Für die Füllung

100g Zartbitterschokolade
2 EL Kakaopulver
50g flüssige Butter
50g Puderzucker

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und die New York Chocolate Babka etwa 30 bis 40 Min. backen. Abkühlen lassen und genießen!

