

## REZEPT FÜR HIMBEER-BABKA



### HIMBEER-BABKA

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 10-12 Scheiben | 75 Min. | + Auftau-, Geh- und Abkühlzeiten**

#### Zutaten

- 250 g TK-Himbeeren
- 125 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 325 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 40 g weiche Butter
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- Mehl zum Bearbeiten



72

#### ZUBEREITUNG

**91**

Kcal

Pro Scheibe ca.

**2**

Gramm

Eiweiß

**12**

Gramm

Kohlenhydrate

**4**

Gramm

Fett

1. Himbeeren auf einem Sieb auftauen lassen. Milch lauwarm erwärmen. Hefe mit 10 g Zucker darin auflösen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. 50 g Zucker, Mehl, Salz, Ei und Butter mit der Hefemilch 7-10 Minuten verkneten, bis der Teig seidig glatt wird und sich von der Schüsselwand trennt. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 ½ bis 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

2. Inzwischen Himbeeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben und ca. 45 Sekunden pürieren, bis die Masse leicht eindickt. Vanille unterrühren. Aufstrich in 2 kleine heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und kalt stellen.

3. Teig auf wenig Mehl nochmals gut durchkneten, dann zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Die Hälfte vom Himbeeraufstrich mit einer Palette darauf verstreichen, dabei rundherum ca. 2 cm frei lassen. Teig von einer Längsseite her fest aufrollen, Kante gut andrücken. Die Rolle mit einem scharfen Messer längs halbieren. Beide Hälften mit den Schnittseiten nach oben mittig zu einem X kreuzen, dann nach oben und unten kordelartig umeinander schlingen. Die kurzen Enden vorsichtig festdrücken.

4. Babka in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm lang) setzen, dabei etwas stauchen, falls sie zu lang ist. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen.

5. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Hefebrot im heißen Ofen ca. 35-40 Minuten backen, dabei zum Ende der Backzeit bei Bedarf Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, falls sie zu dunkel wird.

## REZEPT FÜR HIMBEER-BABKA

Herausnehmen, auskühlen lassen. Aus der Form lösen, in Scheiben schneiden und mit übrigem Himbeer-Fruchtaufstrich servieren.

**Tipp:**

Verwende in der Himbeersaison frische Beeren für das Hefebrot.