

NEU!

SAUERTEIG-BABKA MIT PISTAZIENFÜLLUNG

mit BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn

Für den Hauptteig:

- 15 g **BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn**
- 300 g lauwarme Milch
- 100 ml warmes Wasser
- 20 g Frischhefe
- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g brauner Zucker
- 40 g geschmolzene Butter
- 6 g Salz

Für die Füllung:

- 120 g geschmolzene Butter
- 200 g Pistaziencreme
- 200 g gemahlene Pistazien

Für das Topping:

- Zuckerrübensirup
- gehackte Pistazien

Reifezeit: ca. 3 Std.
Ruhezeit: ca. 1,5 – 2 Std.



einfach



Gesamtzeit: ca. 6 Std.

+

Backzeit: ca. 40 Min.

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen. **BÖCKER Aroma Plus Weizen-Vollkorn**, Wasser, Hefe, Mehl, Ei, Zucker, geschmolzene Butter und Salz in eine Rührschüssel geben. Milch dazu gießen und alles mit den Knethaken eines Rührgeräts etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 3 Stunden gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.
3. Für die Füllung Butter schmelzen und Pistaziencreme erwärmen und mit den gemahlenden Pistazien gründlich vermengen.
4. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und jeweils rechteckig ausrollen. Die Pistazienfüllung gleichmäßig auf den Teigplatten verteilen. Anschließend jeweils von der langen Seite her aufrollen und die Enden gut andrücken.
5. Die Teigrollen der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Die beiden Hälften miteinander verdrehen, sodass die Füllung nach außen zeigt.
6. Die geflochtenen Babkas in zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen legen und abgedeckt ca. 1,5 – 2 Stunden ruhen lassen, bis sie sichtbar aufgegangen sind.
7. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Babkas auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.
8. Die heißen Babkas mit Zuckerrübensirup bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!