Artikel vom 30.08.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 15:20 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lavendel-feigen-babka

Lavendel-Feigen-Babka



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Kastenformen):
140 g Zucker,
225 ml lauwarme Milch,
1 Würfel Hefe,
120 g Butter,
600 g Mehl plus etwas zur Bearbeitung,
300 g Feigenkonfitüre,
4 TL Lavendelgelee,
10 getrocknete Feigen,
2 EL gesüßte Kondensmilch.
Zubereitung: Hefe in der Milch mit 2 EL des Zuckers auflösen. In einer Schüssel Butter und den restlichen Zucker verkneten, abwechselnd die Milchmischung und das Mehl einarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen 2 Minuten kräftig mit den Knethaken bearbeiten, dann für 1,5 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, sodass er etwas länger ist als die Kastenform. Konfitüre und 2 TL Gelee gründlich vermischen, die getrockneten Feigen vom harten Stiel befreien und in kleine Würfelchen schneiden. Den Teig bis auf einen 1 cm breiten Rand mit der Hälfte der Konfitüremischung bestreichen, die Hälfte der Feigenwürfel darauf verteilen und den Teig

von der langen Seite stramm zusammenrollen. Die Rolle der Länge nach halbieren. Die beiden Teigstränge an einem Ende zusammendrücken und dann immer wieder übereinander legen, so dass die Schnittflächen oben liegen. Die anderen Enden ebenfalls festdrücken und den Zopf in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Mit der zweiten Teighälfte gleich vorgehen. Dann beide Kastenformen auf der unteren Schiene in den Backofen stellen und bei 50 °C weitere 30 Minuten gehen lassen, dann die Babkas im Ofen lassen und dessen Temperatur auf 175 °C hochdrehen. Nach 30 Minuten prüfen, ob der Teig schon goldbraun ist, dann gegebenenfalls mit Backpapier abdecken. Für die Glasur Kondensmilch und das restliche Gelee mischen. Wenn die Babkas nach einer Backzeit von 35 bis 40 Minuten aus dem Ofen kommen, direkt oben damit bestreichen. Dann in der Form komplett auskühlen lassen.