

# Babka mit Herz

Von Sabine Heinisch aus Borken

## Zutaten

### Für den hellen Rührteig

250 g Margarine

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

4 Eier

100 ml Milch

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### Für den Schoko-Rührteig

250 g Margarine

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

4 Eier

50 ml Milch

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

3-6 EL Backkakao (nach Gefühl ;-)

## Zubereitung

Die Margarine im Topf sanft erwärmen, bis sie flüssig ist, aber nicht kocht. Vom Herd nehmen.

Eier und Zucker + Vanillezucker mit viel Geduld schaumig rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Masse hellgelb ist. Die Milch unter Rühren hinzufügen. Mehl + Backpulver vermengen und gut mit der Zucker-Ei-Milch-Masse vermengen. Der Teig ist dann fast schon zu zäh für den Mixer. Wenn man am Schluss die lauwarme flüssige Margarine hinzufügt, sollte aber eine cremige Masse entstehen.

TIPP: Den Boden einer Kastenform mit einem Streifen Backpapier auslegen, damit sich der Kuchen später besser lösen lässt (Tipp von Sabine Heinisch).

Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene bei 180 ° Ober-/Unterhitze für 1 Stunde backen (dann Holzstäbchen-Probe machen, ob Teig wirklich gar ist).

Der Schokorührteig ist zwar fast identisch mit dem hellen Rührteig, dennoch sollte man ihn erst dann frisch anrühren, wenn der helle Kuchen aus dem Ofen kommt und abkühlt. Würde man am Anfang die doppelte Menge machen und die Hälfte – ergänzt um Kakaopulver – 1 Stunde stehen lassen, würde der Teig zu zäh werden. Außerdem kommt in den Schokoteig etwas weniger Milch.

Den abgekühlten hellen Rührkuchen aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten in etwa so dick sein wie die Ausstechform (Herz o.a.), die man verwendet. Pro Scheibe ein Herz ausstechen.

TIPP: Der Rest kann für Cake Pops zerbröseln oder als Überraschungskuchen „Kuchen ohne Herz“ serviert werden.

Den Boden einer weiteren Kastenform wiederum mit einem Streifen Backpapier auslegen. Dann einen Teil des Schokoteigs einfüllen, so dass der Boden gut bedeckt ist und die Herzen darin Halt haben.

Mehrere Herzen stapeln und nebeneinander, mit der Spitze nach unten, leicht in den Schokoteig drücken. An beiden Enden des Kastens etwas Platz lassen, so dass die Herzen von allen Seiten mit Schokoteig eingefasst werden können. Die restliche Masse schließlich drüber fließen lassen und vorsichtig glattstreichen. Nach Belieben noch eine Spur Zucker über den Kuchen streuen. Bei 180 ° 70 Minuten (!) backen. (Immer mit Holzstäbchen testen, ob Teig wirklich gar ist)

TIPP: Statt eines Herzens lassen sich auch andere große klare Motive in der Babka „verstecken“, wie z.B. Sterne im Advent und Hasen zu Ostern. Man kann auch einen hellen Außenteig mit farbigen Motiven kombinieren, die mithilfe von Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

***Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!***