

Länderküche Ukraine



Babka

Babka ist ein süßes, gesäuertes Brot, das aus einem reichhaltigen Teig hergestellt wird, der hauptsächlich für den Ostersonntag in der ukrainischen Küche zubereitet wird. Traditionell geht der Brauch, Osterbrot oder gesüßtes "Kommunionsbrot" zu essen, auf Byzanz und die orthodoxe christliche Kirche zurück. Mittlerweile gibt es viele verschiedene Rezepte, ob deftig, süß, mehr Hefe, weniger Hefe, mit oder ohne Schokolade. Jeder Haushalt hat seine eigene Variante dieses besonderen Brotes; keine ist "richtig" oder "falsch"; Das "Beste" ist die Variante, die Ihrer Familie gefällt.

Das Brot sollte nicht zu früh aus den Formen genommen werden. Einige Köch:innen glasieren die Oberseite von Babka mit einer dünnen Glasur, andere nicht. Babka kann in großen oder kleinen Laiben hergestellt werden.

ZUTATEN

2 Packungen Trockenhefe, 1 Teelöffel Zucker, 1/4 Tasse lauwarmes Wasser, 1 Tasse gekochte Milch, 1 Tasse Butter oder 1/2 Tasse Butter und 1/2 Tasse Pflanzenöl, 1 Teelöffel Salz, 3 große mit Raumtemperatur, 6 große Eigelb, auch Raumtemperatur, 6 Tassen Mehl, 1 Tasse Rosinen/Sultaninen 1/2 bis 1 Tasse Zucker 3 Tassen Wasser, einen Teil davon kann man durch Rum ersetzen – nach Geschmack.

Kann, muss aber nicht: Schale einer Orange (Abrieb)

1 ganzes Ei mit 1 Esslöffel Wasser verschlagen

GRUNDREZEPT

Die Hefe mit 1 Teelöffel Zucker im warmen Wasser aufgehen lassen. Die gekochte Milch mit der Butter, dem Zucker und dem Salz verrühren. Lassen Sie die Butter schmelzen und die Flüssigkeit lauwarm werden.

In einer großen Schüssel oder Schüssel mit Standmixer die ganzen Eier mit dem Eigelb verschlagen. Stellen Sie sicher, dass die Milchlösung etwa 40 bis 45 Grad beträgt. Nun

die Hefemischung unterrühren. Die Hälfte des Mehls hinzufügen und 5 Minuten mit einem elektrischen Mixer kneten/schlagen . Sie können dies auch mit einem Holzlöffel von Hand tun, aber es dauert länger. Fügen Sie den Rest des Mehls hinzu, um einen sehr dicken Teig zu machen, der zusammenhält, aber zu weich zum Kneten ist. Weiter gut schlagen, bis es glatt und elastisch ist. Zugedeckt an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen. Dieser Anstieg wird eine Weile dauern, überstürzen Sie es nicht. In der Zwischenzeit Rosinen in Rum oder Wasser einweichen.

Die Rosinen gut abtropfen lassen, den Rum auffangen. Rühren Sie den Teig um und mischen Sie dann die Rosinen unter den Teig.

Formen einfetten und mit Pergamentpapier auslegen, auch das Papier einfetten oder die Formen sehr gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, um ein Anhaften zu verhindern. Es ist am einfachsten die Formen zu füllen, indem Sie Ihre Hände einfetten, Teigstücke abteilen, sie in die Form fallen lassen und dann vorsichtig mit bemehlten Fingern drücken, um Lücken zu füllen und die Oberseite zu glätten. Drücken Sie alle freiliegenden Rosinen wieder in den Teig. Streichen Sie die Oberseiten mit der verschlagenen Eier-, Wassermischung ein.

Leicht zugedeckt auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Sobald die Babka fertig zum Backen ist, reduzieren Sie die Temperatur auf 170 bis 180 Grad und stellen die Formen in den Ofen. Backen Sie für alles für 40 bis 45 Minuten oder bis ein sofort ablesbares Thermometer, das in die Mitte eingesetzt ist, 90 – 95 Grad erreicht, oder knapp darunter angezeigt. Je kleiner die Form, desto kürzer die Backzeit. Die Überprüfung anhand der Temperatur bestimmt genau, wann Ihr Brot fertig ist.

Nehmen sie die Formen aus dem Ofen. Nach ca. 15 Minuten den gebackenen Teich ganz vorsichtig aus den Formen nehmen. Zum Abkühlen eventuell mehrmals drehen.

OPTIONAL: Babka glasieren – 1 – 2 Tassen Puderzucker in eine Schüssel sieben und etwas von dem Rum (oder der Milch) einrühren, bis er eine dicke Gießkonsistenz erreicht. Auf Broten verteilen, so dass ee an den Seiten herunterlaufen kann.