TÜRKISCHE KÜCHE
Schokoladen-Babka mit Nüssen

Zutaten:	Zubereitung:
Für den Hefe-Teig: 280 g Mehl	in eine Schüssel sieben
50 g Zucker	in die Mitte geben
1 Teel Trockenhefe	auf den Zucker streuen
50 ml lauwarmes Wasser	darüber geben. Etwas ziehen lassen.
Abrieb von 1 Zitrone	
2 Eier	
75 g weiche Butter	zum Teig geben und den Teig verkneten, bis er schön glänzt. Zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.
Für die Füllung: 80 g Walnusskerne	mit dem Messer grob hacken. In eine Schüssel geben
1 Eßl braunen Zucker	untermengen
15 g Kakaopulver	

100 g geriebene Zartbitter-Schokolade	
60 g zerlassene Butter	
½ Teel Zimt	alles vermengen. Den auf das Doppelte aufgegangenen Teig in der Länge der Kastenform auswellen. Mit der Füllung bestreichen. Dabei bis auf eine Längsseite die Füllung bis zum Rand verteilen. Alles zusammenrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben werden nun die beiden Hälften umeinander gewunden. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Temperatur:	180 Grad Umluft (den Kuchen mit Backpapier oben zudecken, damit er oben nicht zu stark bräunt!)
Backzeit:	35 Minuten. Anschließend den Kuchen abdecken und nochmals 5-10 Minuten backen

Für den Sirup: 130 g weißer Zucker	mit
80 ml Wasser	aufkochen
1 Spritzer Zitronensaft	zugeben, den noch heißen Sirup über den heißen Kuchen geben. Immer in kleinen Mengen, damit das Gebäck den Sirup aufnehmen kann. In der Form

	abkühlen lassen. Anschließend servieren.