



## Babka für den Gründonnerstag

Zum Gründonnerstag gibt es von Iris Köck eine pikante Babka gefüllt mit grünem und weißem Wurzelgemüse. Wer möchte, kann die Babka zusätzlich mit einem Spiegelei oder Rührei servieren. Das „Essen in Salzburg“-Team wünscht gutes Gelingen und Mahlzeit!

### Anleitung

1. Für den Teig die Germ in lauwarmes Wasser bröseln, mit einer Prise Salz und Zucker verrühren und etwa 15 Minuten warten.
2. Danach die Germmischung gemeinsam mit dem Öl in eine Schüssel mit Mehl und Salz gießen und so lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Dann den Teig mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.
3. Das Wurzelgemüse in einem Topf mit gesalzenem Wasser für etwa 10 Minuten kochen, bis es weich ist. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen.
4. Das Gemüse zusammen mit Frischkäse, Petersilie und bei Bedarf etwas Kochwasser mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Den Teig (ca. 1 cm dick) auf eine Größe von ca. 50 x 30 cm auswalken. Die Creme großzügig auf den Teig auftragen, dabei einen Rand (3 cm breit) an der oberen Seite freilassen. Den Teig wie einen Strudel fest zusammenrollen, der Länge nach in zwei Hälften schneiden und die beiden Stränge miteinander verflechten.
6. Den Teig in eine gefettete Backform legen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 30 bis 40 Minuten im Backofen auf unterer Schiene backen.

### Benötigte Zutaten

Für den Teig:

250 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Germ

Prise Zucker und Salz

2 EL Öl

500 g Mehl

1 TL Salz

etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Für die Fülle:

250 g weißes und grünes Wurzelgemüse (z.B. Pastinake, Petersilienwurzel, Sellerie)

1 Becher Premium Frischkäse

1 Bund Petersilienblätter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten

*SalzburgMilch*

