



Monkey Bread

Kleine Hefekugeln, die in Zucker und Zimt gewälzt und mit Mandeln gebacken werden - Soulfood am Morgen

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett
etwa 25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Hefeteig:

250 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
450 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Füllung:

75 g Butter
100 g Zucker
1 ½ TL gemahlener Zimt
etwa 25 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Gugelhupfform fetten und mit Mandeln ausstreuen.

3 Füllung:

Butter zerlassen. Zucker mit Zimt mischen.

- 4 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Jede Rolle in 12 gleich große Stücke teilen (Abb. 1) und zu kleinen Kugeln formen.



- 5 Jede Teigkugel erst in die zerlassene Butter tunken, anschließend in Zimt-Zucker wälzen und dann dicht in die Gugelhupfform setzen (Abb. 2), dabei immer wieder mit den gehackten Mandeln bestreuen. Die Teigkugeln in der Form abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen den Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 6 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 7 **Verzieren:**
Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuchen mit der Kuvertüre besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Monkey Bread lässt sich auch gut in einer Silikonform backen.
- Schmeckt warm sehr gut - einfach nur mit Puderzucker bestreuen und servieren.