

Monkeybread

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl
220 ml lauwarme Milch
42 g frische Hefe
60 g Zucker
1 Ei
60 g weiche Butter
0,5 Teelöffel Salz

Zum Wälzen der Kugeln

100 g zerlassene Butter
200 g brauner Zucker
3 Teelöffel Zimt

Für die Glasur

100 g Puderzucker
20 ml Milch

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Trennspray oder Fett für die Form
Gugelhupf-Form
sauberes Küchentuch

vielleicht etwas verwirrend. Aber ich verspreche dir: Wenn du **Zimt** und **Hefengebäck** liebst, wird dich das zuckersüße **Zupfbrot** umhauen. Zumindest ging es mir und meinen Kollegen so, als wir das Affenbrot probiert haben. Hier trifft fluffiger Hefeteig auf einen karamellisierten Mix aus Butter, Zimt und Zucker. Ein Traum von Gebäck, der jeder noch so schönen Zimtschnecke Konkurrenz macht.

Warum das **amerikanische Zupfbrot** "Monkeybread" heißt, ist nicht ganz klar. Ich stelle mir dabei vor, wie sich kleine Äffchen über einen Bananenbaum hermachen. Du wirst sehen: Sobald du das so genannte **Affenbrot** auf der Kuchentafel servierst, zupfen alle neugierigen Süßmäuler am Hefengebäck und verschlingen die süßen Bällchen - genauso wie die Affen ihre Bananen verspeisen.

- 1 -

Für den Hefeteig lauwarme Milch und Hefe verrühren.

- 2 -

Mehl, Salz, Butter und Ei in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Hefe-Milch-Mix dazugeben und mit dem Knethaken zu einem festen Teig verarbeiten.

- 3 -

Teig zu einer Kugel formen, mit feuchtem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 4 -

In der Zwischenzeit Gugelhupf-Form mit Butter oder Trennspray großzügig einfetten.

- 5 -

Der Name "**Monkeybread**" klingt beim ersten Lesen

Monkeybread

Nach der Gehzeit den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zunächst vierteln und dann zu gleichgroßen Strängen rollen. Die Stränge in ca. 14 Stücke teilen und Stücke zu Kugeln rollen.

- 6 -

Zum Wälzen der Kugeln Zimt und braunen Zucker vermischen. Jede Teigkugel zunächst in die zerlassenen Butter tauchen, dann in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Die Kugeln nach und nach in der Gugelhupf-Form verteilen und leicht andrücken.

- 7 -

Vorbereitetes Monkeybread mit feuchtem Küchenhandtuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 8 -

Ofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Monkeybread ca. 35 Minuten backen. Gut auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen.

- 9 -

Für die Glasur Puderzucker mit Milch verrühren und auf dem ausgekühlten Affenbrot verteilen. Aufreißen und stückchenweise genießen.

