

SÜßES MONKEY BREAD MIT ZUCKER UND ZIMT

SÜßES MONKEY BREAD MIT ZUCKER UND ZIMT

Ich wollte schon ewig ein Monkey Bread backen, allerdings habe ich dabei immer eher an die herzhaftere Variante gedacht. Als sich nun aber die Pecip Truppe am letzten Donnerstag ausnahmsweise mal bei uns auf der Terrasse getroffen hat bin ich spontan auf die süße Variante gekommen. Ein süßes Monkey Bread mit Zucker und Zimt – perfekt wenn man ein Baby auf dem Schoß hat und nur eine Hand zum Frühstück frei ist. Da ist es schön einfach so ein leckeres Teigstückchen abzuzupfen und eins nach dem anderen zu vernaschen. Und am Ende waren nur drei oder vier Anstandsstückchen übrig – und es wurde der Wunsch nach dem Rezept geäußert. Also war es wohl lecker. Bei mir wird es dieses süße Zupfbrot auf jeden Fall noch öfter geben.



ZUTATEN FÜR EINE 22CM GUGELHUPFFORM:

500g Mehl

21g frische Hefe

250ml Milch, hier fettarm

1 Ei

100g Butter, zimmerwarm

50g Zucker

1 Messerspitze gemahlene Nelken, alternativ z.B. auch Kardamom oder gemahlene Vanille

1 Prise Salz

Zusätzlich:

100g Butter, zimmerwarm + 50g zum Einfetten der Form

200g brauner Zucker

4 TL Zimt

ZUBEREITUNG:

Zucker, Hefe und Milch in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren bis die Hefe sich gelöst hat. 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Milch mit dem Mehl, der Butter, dem Ei, dem Salz und den gemahlene Nelken in die Küchenmaschine geben und 4 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 60 Minuten lang bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Die Gugelhupfform* großzügig mit Butter einfetten. Zucker und Zimt auf einem tiefen Teller vermischen. Den Teig zu einer langen, dicken Rolle formen und Tischtennisball große Stücke abzupfen. Jedes Teigstück erst zwischen den Händen rund formen und dann durch die Butter rollen. Das mit Butter beschichtete Teigbällchen in der Zucker-Zimt Mischung wälzen und in die Gugelhupfform plumpsen lassen.



Eine weitere Stunde gehen lassen. Gegen Ende der Gehzeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.



Das Monkey Bread für 40-45 Minuten in den Backofen schieben.



Das Zupfbrot in der Form abkühlen lassen und dann stürzen. Ich habe das Brot sehr spät Abends gebacken und es dann über Nacht in der Form gelassen – davon rate ich euch ab, dadurch ist der Zucker unten in der Form leider wieder aufgeweicht und in der Form kleben geblieben. Geschmacklich nicht schlimm, aber optisch nicht ganz so schön.



Das Brot Stück für Stück zupfen...



Der Teig ist lecker süße und fluffig.



Viel Spaß beim Naschen!



©katha-kocht.de