



# Monkey Bread mit Paranüssen

Zeit gesamt  
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	42 g
Brauner Zucker	200 g
Paranüsse	100 g
Orangen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Butter	150 g
Eier	1 St.
Zimt	3 TL
Rapsöl	1 EL
Puderzucker	40 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 10 g Zucker darin auflösen, ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen.
2. Inzwischen 40 g schöne Paranüsse zum Verzieren beiseitelegen, den Rest hacken. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel gehackte Paranüsse, Mehl, 30 g Zucker, 75 g Butter, Ei und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
4. Übrige Butter schmelzen und in eine kleine Schüssel geben. In einer weiteren Schüssel restlichen Zucker mit Zimt mischen. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (30 x 60 cm) ausrollen und längs in 5 Streifen (6 cm breit) schneiden. Jeden Streifen in ca. 10 Stücke teilen. Quadrate zu Kugeln rollen. Jede Kugel erst in der flüssigen Butter, dann leicht im Zimtzucker wenden. Eine Gugelhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) mit etwa 1 EL Öl gleichmäßig einfetten. Teigkugeln in die Form schichten und dabei leicht andrücken.
5. Zugedeckt nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Im Backofen ca. 30–35 Min. backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
6. In einer Schüssel Puderzucker sieben und mit wenig Orangensaft verrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Kuchen damit und mit beiseitegelegten Paranüssen verzieren und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Zum Servieren den Kuchen einfach in die Mitte stellen und jeder kann sich davon Kugeln nach Geschmack abzapfen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	495 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	22 g