



Rezepte > Dessert

# Sweet Monkey Bread

Zeit gesamt  
3h 50min

Zubereitungszeit  
1h

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	500 g
Milch	300 ml
Zucker	65 g
Butter	190 g
Hefe, frisch	1 St.
Salz	0.25 TL
Brauner Zucker	220 g
Zimt	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),  
Gugelhupfform 22 cm Durchmesser

1. Eine Schüssel mehlieren und beiseitestellen.
2. Zimmerwarme Milch, Zucker und 30 g weiche Butter in den Mixbehälter geben, Hefe dazubrückeln und alles mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 2/37 °C erwärmen. Mehl und ¼ TL Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Min. verkneten.
3. Teig in die vorbereitete Schüssel geben und mit den Händen etwas in Form bringen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Mixbehälter spülen.
4. Übrige weiche Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 2/75 °C schmelzen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
5. Rohrzucker mit Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Eine Gugelhupfform mit weicher Butter bepinseln und mit 2 EL der Zucker-Zimt Mischung ausstreuen.
6. Teig nach dem Gehen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mithilfe einer Teigkarte in 6 Stücke teilen. Jedes Stück erneut in 6 Stücke teilen, sodass insgesamt 36 Teigstücke entstehen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Jede Kugel erst in der zerlassenen Butter, dann in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen und nach und nach in die Gugelhupfform schichten.
7. Form mit einem feuchten Geschirrhandtuch abdecken und Teig erneut an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.



8. Backofen auf 180 °C vorheizen und Brot ca. 35 Min. goldbraun backen. Lauwarm aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.

9. Brot vor dem Verzehr nicht schneiden, sondern bällchenweise auseinanderzupfen.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Monkey Bread gehört zu den trendigen Zupfbrotten und wird immer aus Hefeteig hergestellt. Die süße Variante erinnert dabei eher an einen Kuchen, herzhaftere Varianten werden oft als Beilage zum Grillen, beim Partybuffet oder als Snack gereicht.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	453 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g