

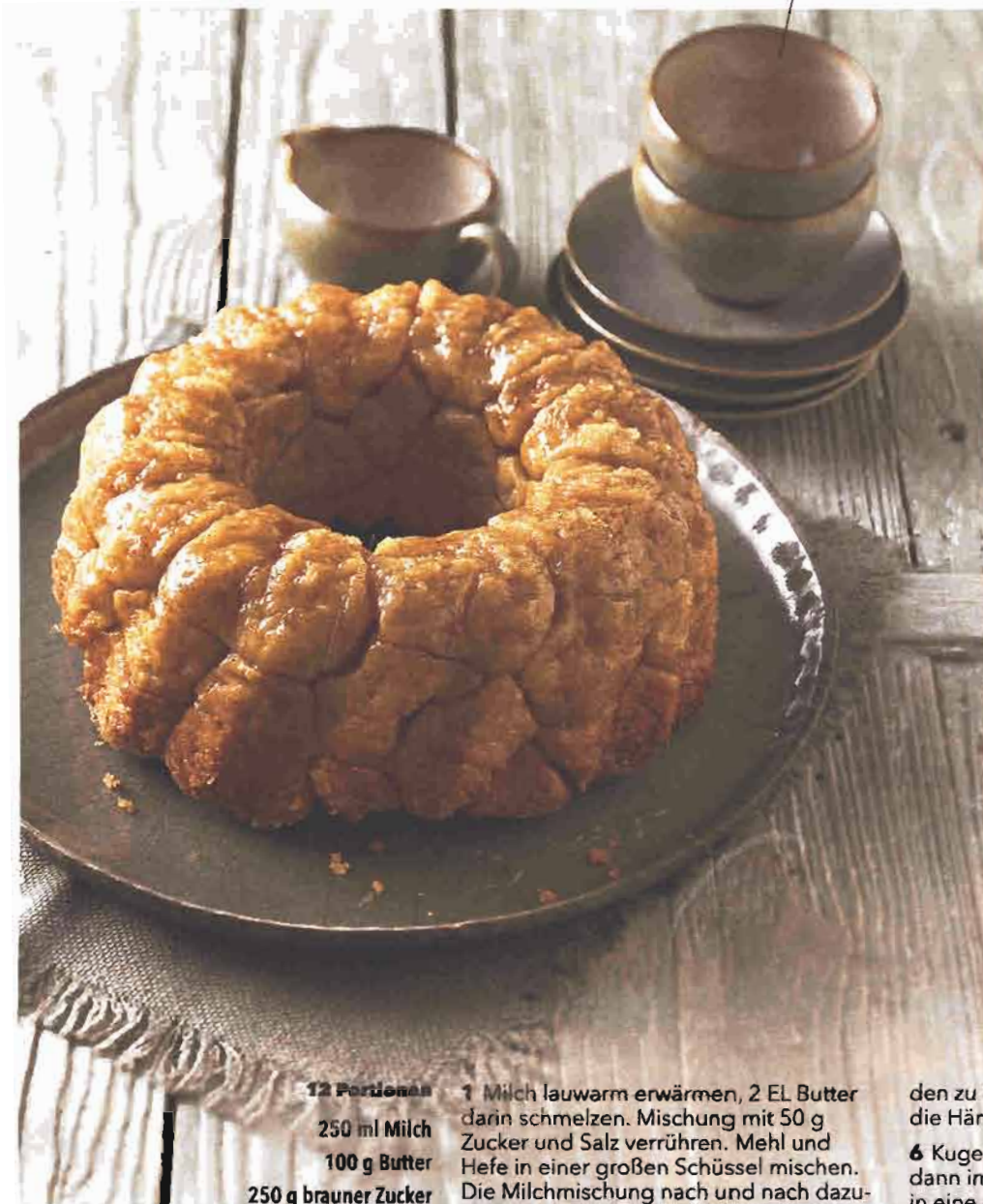
Lieblingsrezept

Diesmal: Monkey Bread
(zuckriger Hefekuchen)

Die
BRIGITTE-Kochprofis
stellen ihre
Favoriten vor.
Diesmal:
Marion Swoboda



»Warum er
Monkey Bread
heißt? Vielleicht
weil er aus
Hefeteigkugeln
besteht, die man
zum Essen mit
den Fingern
abzupfen kann«



12 Portionen

- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 2 TL Salz

- 400 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 2 TL gemahlener Zimt
- Fett für die Form
- Mehl zum Bearbeiten

- 1** Milch lauwarm erwärmen, 2 EL Butter darin schmelzen. Mischung mit 50 g Zucker und Salz verrühren. Mehl und Hefe in einer großen Schüssel mischen. Die Milchmischung nach und nach zugeben, dabei mit den Knethaken des Handrührers unterkneten. Den weichen Teig noch weitere 5 Minuten mit den Knethaken kneten. Hefeteig abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2** Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 2 Stunden temperieren lassen.
- 3** Zimt und restlichen Zucker mischen. Restliche Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
- 4** Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
- 5** Teig mit den Händen auf wenig Mehl kräftig kneten. In 4 Portionen teilen, jede Portion in 15 Stücke teilen, sodass es 60 Stücke ergibt. Die Stücke mit den Hän-

den zu Kugeln rollen, falls der Teig klebt, die Hände gut mit Mehl einstäuben.

6 Kugeln zuerst in der flüssigen Butter, dann im Zimtzucker wenden. Teigkugeln in eine gefettete Gugelhupfform (etwa 1,5 l Inhalt) stapeln.

7 Auf dem Ofenrost in die untere Schiene in den heißen Ofen schieben und in etwa 35 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter 15 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form stürzen und am besten noch lauwarm servieren.

OHNE WARTZEIT FERTIG IN 1 Stunde 20 Minuten
PRO PORTION ca. 275 kcal, E 4 g, F 8 g, KH 46 g
DAZU Vanilleeis

Tipp • Schmeckt, wie in den USA üblich, auch zum Frühstück. • **Extras:** die gefettete Form zusätzlich mit Mandelblättchen einstreuen oder - in der Weihnachtszeit - die Hälfte des Zimts durch Lebkuchengewürz ersetzen.