



Monkey Bread aus bunten Teigkugeln



Zutaten

Menge

1 Würfel	Hefe
200 ml	lauwarme Milch
400 g	Mehl
1 Prise	Salz
70 g	Zucker
150 g	weiche Butter
3	Lebensmittelfarben deiner Wahl
2 EL	Zimt
3 EL	Rohrzucker
1 EL	Puderzucker
1	Zitrone

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1,5 Std. Gehzeit + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 1149 kJ, 274 kcal, 37,3 g Kohlenhydrate, 5,29 g Eiweiß, 11,4 g Fett, 29,1 mg Cholesterin, 1,82 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Egal ob zum Frühstück, zum Kaffee oder als Partysnack: Monkey Bread kannst du wirklich immer und überall essen! Unser Monkey Bread haben wir noch ein bisschen mit Lebensmittelfarbe aufgepimpt und damit auch tauglich für den Osterbrunch gemacht, denn die kleinen bunten Teigkugeln sehen fast wie Ostereier aus. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst löst du die Hefe in der lauwarmen Milch auf. Dann gibst du das Mehl, die Milchlösung, das Salz und den Zucker sowie 70 g der Butter in eine Schüssel und verknetest alles mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig.

Step 2:

Nun den Teig in drei etwa gleichgroße Teile teilen und jeden Teig mit einer anderen Lebensmittelfarbe einfärben. Dann jeden Teig in eine Schale geben und jeweils mit einem feuchten Tuch abdecken und mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Step 3:

Eine Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Zimt und braunen Zucker in einer Schüssel vermischen.

Step 4:

Nun die aufgegangenen Teige zu je einer langen Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen. Mit einem Messer etwa walnussgroße Stücke abschneiden und diese mit den Händen zu Kugeln formen.

Step 5:

Die restliche Butter schmelzen und die Teigkugeln zuerst in der Butter und anschließend in der Zimt- und Zuckermischung wälzen.

Step 6:

Die Kugeln farblich abwechselnd in die Gugelhupf-Form legen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt nochmals etwa 25 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen.

Step 7:

Den Backofen währenddessen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Monkey Bread 40 Minuten backen. Dann ungefähr 10 Minuten auskühlen lassen und anschließend stürzen.

Step 8:

Nun kannst du den Puderzucker mit zwei bis drei Esslöffeln Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Das bunte Monkey Bread mit der Zitronenglasur beträufeln.