

MONKEY BREAD – SÜSSES ZUPFBROT

ZUTATEN:

(für 1 große Gugelhupfform, mind. 2,5 Liter Fassungsvermögen)

Teig:

- 270 ml warme Milch
- 40 g Zucker
- 7 g Trockengerm (oder 1/2 Würfel frischer Germ)
- 40 g zerlassene Butter
- 1 Ei (M)
- 1,5 gestr. TL Salz (6 g)
- 500 g Mehl (W 700)

Zum Wälzen:

- 50 g zerlassene Butter
- 100 g brauner Zucker (möglichst feinkörnig)
- 3 leicht geh. TL gemahlener Zimt



ZUBEREITUNG

1. Den **Teig** entweder in der Küchenmaschine mit Knethaken oder von Hand zubereiten. Milch, Zucker und Germ in einer großen Schüssel mischen und 5 Minuten stehen lassen. Butter, Ei und Salz einrühren. Die Hälfte des Mehls zugeben und gründlich vermengen, dann den Rest des Mehls einrühren und in 5 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig in einer sauberen, geölten Schüssel mit einem Deckel oder Frischhaltefolie zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, rund 1 Stunde.
3. **Zucker und Zimt** in einer Schüssel vermengen. In einer weiteren Schüssel die zerlassene Butter bereitstellen. Eine Gugelhupf- oder Kranzform gründlich buttern.
4. Den aufgegangenen Germteig mit der Faust zusammenschlagen – das lässt nicht nur die Luft aus dem Teig sondern kann auch befreiend wirken ;-). Kleine Portionen Teig direkt aus der Teigschüssel zupfen und zu Kugeln mit ca. 3 cm Ø und 20 g formen (hier 50 Kugeln). Die **Teigkugeln** müssen keineswegs schön oder rund sein und auch die Größe ist je nach Vorliebe variierbar. Wem es lieber ist, der kann den Teig auch zu dünnen Strängen ausrollen und in Stücke schneiden.
5. Jede Teigkugel in zerlassener **Butter drehen**, abtropfen lassen und dann im **Zimt-Zucker wälzen**. Am besten in Portionen arbeiten – also z.B. eine Hälfte des Teigs zu Kugeln formen (restlichen Teig abdecken), dann jede Kugel in der Butter drehen und anschließend im Zucker wälzen.

6. Die Zimt-Zucker-Kugeln in die vorbereitete **Form** geben. Die Form sollte nur bis zur Hälfte (maximal zu zwei Dritteln) angefüllt werden, da der Teig noch stark aufgeht. Den Teig in der Form nicht zugedeckt rund 20 Minuten rasten lassen. Währenddessen den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Das Monkey Bread rund 30 Minuten **backen**, bis der Teig aufgegangen ist. Bei Verwendung von zwei Formen, verkürzt sich die Backzeit leicht. Die Form aus dem Ofen nehmen und 10-15 Minuten abkühlen lassen, dann auf einen Teller stürzen. Stürzt man die Form zu bald, kann das Monkey Bread zerfallen, lässt man es ganz in der Form abkühlen, klebt der Teig oft in der Form. Das Zupfbrot schmeckt am besten, wenn es noch warm ist. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)