



ZIMT & ZUCKER- MONKEY BREAS

Zutaten:

Teig:

- 60g weiche Butter
- 400g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 250ml lauwarme Milch
- 80ml Wasser

Glasur:

- 100g Butter
- 2 TL Zimt
- 2 EL Zucker

So geht's:

- 1** Die Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und mit dem Knetaufsatz für 6-8 min durchkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Etwas Mehl in die Rührschüssel geben und den Teig zurück legen. Nun an einem warmen Ort mind. 1h gehen lassen (ich stelle ihn immer auf die Heizung).
- 2** Eine Springform mit Rohrboden oder eine Gugelhupfform einfetten. Dann die Butter für die Glasur schmelzen und Zimt und Zucker einrühren. Nun den aufgegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und kleine Teiglinge abtrennen. Aus den kleinen Teiglingen Kugeln formen mit ca. 2-3cm Durchmesser. Diese dann in die Zimt-Butter-Mischung tunken und in die Form setzen. So verfahren, bis der gesamte Teig verarbeitet ist und die Form ungefähr gleichmäßig gefüllt ist. Die restliche Zimt-Zucker-Butter-Mischung über die Teigkugeln geben.
- 3** Das Monkey Bread nochmal für 45-60min gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und dann für ca. 30min backen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 30 min Backzeit

