

## Monkey Bread

### Zutaten für 26 cm Savarin- oder Gugelhupf-Form

#### Hefeteig

2.5	dl	Milch	Handwarm erwärmen.
1	TL	Kardamom, gemahlen	In die Milch geben.
450	g	Mehl	In eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
½	Würfel	Hefe (21g)	In die Mulde zerbröseln.
1	TL	Zucker	Über die Hefe geben. Hefe mit etwas warmer Milch bedecken und warten bis sie zu schäumen beginnt.
½	TL	Salz	
75	g	Butter, zimmerwarm	
45	g	Zucker	Restliche Zutaten und die restliche Milch begeben und den Teig etwa 10 Minuten kneten. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig eine Stunde gehen lassen.

#### Füllung

100	g	Butter, flüssig	Auf Zimmertemperatur abkühlen.
150	g	Muscovadozucker <sup>1</sup> , hell	
1	EL	Zimt, gemahlen	Zucker und Zimt mischen und auf einen Teller geben.

#### Fertigstellen

Backform gut einfetten.

Teig zu einem Rechteck von 40 x 50 cm auswallen, dann Vierecke von 4 x 5 cm zuschneiden (Pizzaroller). Ergibt etwa 90-100 Stück.

Jedes Teigstück zu einer Kugel rollen, diese durch die Butter ziehen und anschließend im Zucker wälzen.

Kugeln dicht nebeneinander in mehreren Schichten in die Form füllen.

Backform mit Frischhaltefolie abdecken und 1-1½ Stunden gehen lassen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der unteren Ebene 30-35 Minuten backen.

Kuchen vor dem Öffnen der Form etwas auskühlen lassen. Auf ein Gitter stürzen.



CBB, Sept./2015  
aus «Lomelinos Backen»

<sup>1</sup> Muscovadozucker ist ein unraffiniertes Rohrzucker aus Mauritius, leicht klebrig mit einer karamelligen Note, erhältlich z.B. bei Jelmoli. Ersatzweise kann auch Rohrzucker verwendet werden.