



MONKEY BREAD / PARTY-ZUPFKUCHEN / SÜSSES AFFENBROT



Affenbrot (Monkey Bread) ist ein weiches, süßes Gebäck ähnlich wie Buchteln, welches in den USA meist zum Frühstück oder nachmittags zum Kaffee serviert wird. Das Brot besteht aus einem weichen Hefeteig, welcher in ganz viele kleine Portionen eingeteilt wird. Gefüllt wird es mit kleinen Nougat Stückchen oder auch Schokolade oder Marmelade, die im Ofen zartschmelzen. Nach dem Formen werden die Gebäckstücke in flüssiger Butter und Zimt Zucker gewälzt. So kleben sie weniger zusammen und lassen sich später leicht voneinander ablösen. In der Mitte des Zupfbrottes (gebacken in einem Emaille Blech) wird eine Schale mitgebacken, in welche später noch eine Soße aus Vanille oder auch Schokolade gefüllt werden kann. Das perfekte Fingerfood auf jeder Party.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker. Gib das Mehl auf die Arbeitsfläche und drücke eine Mulde hinein. Füge das Salz an den Rand des Mehls. Füge nun die Hefemischung, das Vanilleextrakt und die Milch in die Mulde und rühre mit einer Gabel nach und nach das Mehl vom Rand hinein. Wenn der Teig fester wird, füge die Eigelbe und die weiche Butter hinzu und knete den Teig mit den Händen oder der Küchenmaschine fertig, bis er nicht mehr klebt. Das dauert etwa 5-8 Minuten. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen.

HEFETEIG FÜLLEN

Teile den Hefeteig in 32 Portionen ein. Schneide den Nougat in ebenso viele Stücke. Drücke die Teiglinge flach und lege je ein Stück Nougat hinein. Verschließe die Teigstücke und forme sie in den Händen zu Kugeln. Schmilz die Butter in einem Topf und rühre den Zucker ein. Wende die Teigkugeln darin. Stelle eine kleine Schale (13 cm) in die Mitte des 32 cm Emaille Bleches. Fette die kleine Schale von außen mit Backtrennspray ein. Lege die Teigkugeln außen um die kleine Schale herum. Fülle die kleine Schale mit Wasser. Stelle das Blech in den kalten Ofen und backe es bei 170°C O/U für 30-35 Minuten.

VANILLESOSSE

Gib alle Zutaten zusammen in einen Topf. Erhitze die Masse bei mittelhoher Hitze etwa 5-7 Minuten unter ständigem Rühren, bis sie einmal aufgeköcht ist. Gieße das Wasser aus der kleinen Schale und setze sie wieder in das Emaille Blech. Fülle die Vanillesoße hinein. Zupfe die Teigkugeln an und tauche sie vor dem Verzehr in die Vanillesoße. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.

HEFETEIG:

- 1 Würfel Hefe
- 20 g Wasser (lauwarm)
- 50 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 230 g Milch (lauwarm)
- 2 Eigelbe
- 80 g Butter (weich)

ZUM WENDEN:

- 50 g Zucker
- 100 g Butter

ZUM FÜLLEN:

- 300 g Nougat

SOSSE:

- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 10 g Speisestärke
- 2 Eigelbe
- 1 Pr. Salz
- 40 g Zucker