

Rezept

Brezel-Monkey-Bread

Ein Rezept von Brezel-Monkey-Bread, am 29.04.2024

Zutaten

Rezeptmenge
1 deftiger Hefeteig (siehe unten)

200 g Kräuterfrischkäse

3 Frühlingszwiebeln

1 EL grobes Salz

2 EL Natron

200 g Appenzeller

100 g Schinkenspeckwürfel

1 Ei

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Brezel-Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal, 14 g F, 15 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept (siehe unten) zubereiten. Teig noch einmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen und diese in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. 15 Min. zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen 1,5 l Wasser und Natron in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Je nach Topfgröße immer 2-3 Kugeln gleichzeitig ins sprudelnde Wasser geben, 30 Sek. kochen, wenden und weitere 30 Sek. kochen. Die Kugeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und dicht an dicht am Rand der Form anordnen. Oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
3. Für die Füllung den Appenzeller reiben. Mit Frischkäse und Speckwürfeln verrühren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Zwei Drittel davon unter die Speck-Käsemasse rühren. Den Dip in die Mitte der Form geben. Das Ei verquirlen und die Brezelkugeln damit einpinseln. Mit grobem Salz bestreuen.
4. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, die Temperatur auf 200° hochschalten und 10-15 Min. weiterbacken, bis die Brezelkugeln appetitlich gebräunt sind. Herausnehmen. Übrige Frühlingszwiebeln darüber streuen. Das Monkey-Bread noch warm in der Backform servieren.