Rezept

Cinnamon Roll Monkey Bread

Ein Rezept von Cinnamon Roll Monkey Bread, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Teig

- **1 Pck.** Trockenhefe
- **250 ml** Milch
- Salz
- **2** Eigelb (M)
- **65 g** Zucker
- **500 g** Mehl
- **1** Ei (M)
- **70 g** weiche Butter

Für die Füllung

- **155 g** Butter
- **1½ TL** Zimtpulver
- **235 g** Zucker

Für den Guss

- **120 g** Puderzucker
- **½ TL** Vanilleextrakt
- **4 EL** Milch

Außerdem

- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform (26 cm Ø), 16 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 14 g F, 5 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Hefe, 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmes Wasser verrühren, 5 Min. gehen lassen. Milch lauwarm erhitzen. Mehl, ½ TL Salz und restlichen Zucker in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen, Ei, Eigelbe, lauwarme Milch und Hefeansatz hineingeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts auf kleiner Stufe 5 Min. kneten. Die Butter in Stücken zugeben und alles auf hoher Stufe ca. 6 Min. weiterkneten. Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas davon zum Auspinseln der Form verwenden. Zucker und Zimt mischen, 3 EL Zimtzucker beiseitestellen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in vier Portionen teilen. Aus jeder Portion zehn Bällchen formen. Diese in Butter, dann in Zimtzucker wenden und in die Form legen. Mit übriger Butter beträufeln und mit beiseitegestelltem Zimtzucker bestreuen. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 175° vorheizen. Das Zimtbrot im heißen Ofen (unten) 40-45 Min. backen, evtl. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken. Das Monkey Bread aus dem Ofen nehmen, 20 Min. abkühlen, dann auf eine Platte stürzen und vollständig auskühlen lassen.

---

5. Den Puderzucker mit Milch und Vanille-Extrakt glatt rühren. Den Guss gleichmäßig auf dem Brot verteilen und fest werden lassen.