

Rezept

Garlic-Cheese-Monkey-Bread

Ein Rezept von Garlic-Cheese-Monkey-Bread, am 19.04.2024

Zutaten

1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig	3 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie	60 g Butter
Salz	2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
Fett für die Form	Mehl für die Form
1 Gugelhupfform	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform mit 25 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 6 g F, 5 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Den Knoblauch zur Butter pressen und mit der gehackten Petersilie und ½ TL Salz unterrühren.
2. Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in 20 golfballgroße Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken und je 1 Käsewürfel daraufgeben. Den Teig darüberfalten und zu einer Kugel formen. In die geschmolzene Butter tauchen und in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform legen. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Monkey Bread auf der zweiten Schiene von unten 40-45 Min. backen. In der Form 15 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und noch warm servieren.