Rezept

Monkey-Bread mit Käsekern

Ein Rezept von Monkey-Bread mit Käsekern, am 18.05.2025

Zutaten

1 Rezeptmenge	deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)
1 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	Basilikum
	Pfeffer
20 g	Parmesan
	Gugelhupfform (24 cm Ø)
2	Knoblauchzehen
120 g	Butter
1/2 Bund	Petersilie
	Salz
24	Mini-Mozzarellakugeln (ca. 200 g)
	Mehl zum Arbeiten
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 8 g F, 5 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Knoblauch schälen und hacken. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Restliche Butter zugeben und schmelzen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Blätter von Petersilie und Basilikum abzupfen und klein schneiden. Kräuter sowie 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer in die Butter rühren. Die Form gründlich mit Butter einfetten.

2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, in 24 gleich große Stücke teilen, jedes mit bemehlten Händen zur Kugel formen. Je 1 Mini-Mozzarella-Kugel hineindrücken, wieder rund rollen. 10 Kugeln nacheinander durch die Kräuterbutter ziehen und nebeneinander in die Form setzen. Den Parmesan reiben und darüber streuen. Die übrigen 14 Kugeln durch die Butter ziehen und daraufsetzen. Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. Ofen auf 200° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Herausnehmen und 15 Min. abkühlen lassen. Das Brot vorsichtig aus der Form stürzen, noch warm servieren.