

Für Frittier- Faule: Monkeybread, das (fast) schmeckt wie ein Berliner



Ist es nicht unglaublich? Jetzt ist der erste Monat des neuen Jahres schon fast vorbei! Dem Wetter nach würde man aber eh sagen, es ist April, so wie die Temperaturen abstürzen und über Nacht frühlinghaft ansteigen, wie es windet und dann wieder ein blauer Himmel strahlt, bei dem meine Oma wieder sagen würde: „Wie an der Riviera“ (dabei bin ich nicht mal sicher, ob sie jemals an der Riviera war...).

Jedenfalls passt das Wetter perfekt zur verrückten 5. Jahreszeit, die ja nun auch schon wieder beginnt. Ich gestehe, ich bin Faschingsmuffel. Den Fernseher lasse ich in Zeiten der allüberall präsenten Prunksitzungen resigniert gleich ganz aus und kommt die Zeit der Umzüge in den Ortschaften, ergreife ich, wenn möglich, die Flucht.

Und obwohl ich Hefeteig liebe und auch Konfitüre mag, bin ich kein großer Fan von Berlinern (oder Krapfen oder Pfannkuchen und wie sie überall in Deutschland so schön anders heißen ;)).

Einmal im Jahr esse ich allerdings doch meistens einen. Selbst gemacht habe ich sie aber nie, wie ich auch generell noch nie frittiert habe. Die Ölmenge und das Spritzen und der Fettgeruch schrecken mich ab. Vielen von euch geht es da sicher ähnlich.

Umso begeisterter war ich, als ich neulich auf facebook bei einer Blog- Kollegin aus dem [Knusperstübchen](#) (eine wirklich schöne Seite, schaut mal vorbei!) dieses Rezept für Monkey bread fand, das nach Art eines Berliners gemacht ist bzw. so schmeckt. Monkey bread stand sowieso auf meiner Back-Wunsch-Liste und so schlug ich zwei Fliegen mit einer Klappe: einmal „Berliner“ selbst machen und „Affenbrot“ ausprobieren. =) Hier das [Rezept](#), das ich ziemlich genau von Sarah übernommen habe. Ich habe den Sirup und die Füllung weggelassen, weil ich den Teig selbst schon schön süß fand und ich außerdem meine Tülle nicht finden konnte, mit der ich in die Berliner hätte stechen können, um ihnen einen Marmeladenkern zu verpassen.

Für Frittier- Faule: Monkeybread, das (fast) schmeckt wie ein Berliner



Zutate

n (für eine Muffinform für 12 Muffins):
1 Packung Trockenhefe oder 25 g Frischhefe
350 g Mehl
50 ml lauwarmes Wasser ODER 100 ml Sekt
50 ml Sirup (ich habe Agavendicksaft genommen)
100 ml lauwarme Sahne oder Milch
30 g Rohrohrzucker
50 g weiche Butter
1 Ei

Zum Wälzen:

20 g flüssige Butter
80 g Rohrohrzucker

Zum Füllen:

100g (Himbeer)-Marmelade nach Wunsch

Lauwarme Sahne/Milch mit dem Wasser/Sekt und dem Zucker in eine große Schüssel geben und die Hefe sowie den Sirup darin auflösen und alles 10 Minuten ruhen lassen.

Dann das Mehl, das Ei und die weiche Butter dazu geben und 5-10 Minuten kneten, bis es ein glatter fluffiger Teig ist, der wunderbar glänzt.

Den Teig mit einem TL weicher Butter einreiben, seine Schüssel mit einem Tuch abdecken und ihn an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

20 g Butter schmelzen, 80 g Zucker in eine flache Schale geben. Muffinform fetten.

Den Teig nochmals durchkneten, dann kleine Teigstücke abzupfen, zu Kügelchen formen und diese erst in der Butter, dann dem Zucker wälzen. Immer ca. 7 Kugeln in eine Form setzen.

Die Muffins noch mal 30 Minuten ruhen lassen.

Bei 180°C Umluft im vorgeheizten Ofen in 10-15 Minuten goldbraun backen.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]

Für Frittier- Faule: Monkeybread, das (fast) schmeckt wie ein Berliner



Ich hoffe, ihr habt genauso viel Freude an diesem Rezept wie ich und genießt diese tollen „Monkey- Muffins“!
Habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email