

Monkey Bread

Zutaten:

- 125g Milch
- 10g Hefe
- 20g Zucker
- 200g Mehl (weizen 405 o Dinkel630)
- 20g Butter weich
- 1TL Salz
- Fett für die Form
- 60g Butter
- 1-2 TL Süße Verführung gemachlen Edelschmaus® (alter. Zimt)
- 1-2 TL Black&White Edelschmaus® (Vanillezucker)
- 120g brauner Zucker



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

Milch, Hefe und Zucker im TM **2Min/37°/St.2** erwärmen.

Dann das Mehl, die weiche Butter und das Salz hinzufügen und **3Min/Teigstufe** kneten.
Den Teig in der kleinen Nixe **1 Stunde** gehen lassen.

Süße Verführung, Black&White und braunen Zucker mischen.
Die Überraschungskuchenform dünn ausfetten und den Locheinsatz einsetzen.

Restliche Butter schmelzen.

Den gegangenen Teig auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 4 Teile teilen und jedes Teil zu einer langen Rolle formen. Jede Rolle nochmals in 10 Stücke teilen.

Die Teigstückchen zu Bällchen formen und diese erst durch die flüssige Butter ziehen, dann in der Zuckermischung wälzen und gleichmäßig in der Form verteilen.

Überraschungskuchenform auf dem Gitter in der Mitte in den Deluxe Air Fryer schieben und für ca. **30 Minuten BAKE** backen.

Form etwas auskühlen lassen und stürzen.

Monkey Bread noch warm genießen.

Lecker dazu ist eine Vanillesauce zum dippen oder Vanilleeis.