


Monkey Bread by KptnCook

 Vorbereiten ca. 25 Min. Backen:
25-30 Min.

 8 Portionen



Ingredients

450 g Hefeteig (Kühlregal)	2 Äpfel
½ Zitrone	50 ml Grafschafter Goldsaft
1 Ei	30 g Butter
30 g Rohrzucker, unraffiniert	1 TL Zimt, gemahlen
¼ TL Ingwer, gemahlen	1 Prise Muskatnuss
1 ½ EL Speisestärke	1 TL Rapsöl
Meersalz	

Preparation

Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze empfohlen) oder 160°C (Umluft) vorheizen.

Eine Gugelhupf Form mit etwas Rapsöl einfetten

Zitrone halbieren und Saft auspressen

Äpfel schälen und entkernen. Dann in 1 cm große Würfel schneiden

Einen Topf oder eine große Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Butter schmelzen. Apfelwürfel, Zuckerrübensirup, Rohrzucker, Zitronensaft, Zimt, gemahlene Ingwer, Muskatnuss, Speisestärke und eine Prise Salz hinzugeben.

Unter häufigem Rühren ca. 5 Min. kochen, bis die Äpfel weich sind und ein Sirup entsteht. Dann beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Ei in einer Schüssel verquirlen.

Währenddessen den Teig ausrollen und in ca. 6,5 x 7 cm große Quadrate schneiden.

In die Mitte jedes Quadrates ein wenig Apfelmischung geben und den Teig zu kleinen Bällchen formen. Teigbällchen gut verschließen und mit Ei bestreichen.

Teigbällchen in die gefettete Gugelhupf Form schichten und 25-30 Min. backen, bis sie goldbraun und aufgegangen sind. Dann abkühlen lassen.

Apfel Monkey Bread aus der Form nehmen, mit Sirup beträufeln, mit einer Prise Meersalz garnieren und genießen!

Diese Rezept-Idee wurde entwickelt von [KptnCook.com](https://www.kptncook.com)