Monkey Bread (Mini) Berliner

Einkaufsliste:

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
350g Mehl
50ml lauwarmes Wasser /oder 100ml Sekt
50ml Sirup
100ml lauwarme Sahne
30g Rohrohrzucker (für den Teig) + 80g Rohrohrzucker (zum Wälzen)
1 kleines Ei
50g weiche Butter (für den Teig) + 20g flüssige Butter (zum Wälzen)

Außerdem

100g (Himbeer)-Marmelade nach Wunsch
20ml Sekt
150g Puderzucker
Marmelade nach Wunsch

Für den Sirup

250g Zucker
150ml Sekt

So wird's gemacht

Für den Sirup: Gesamten Zucker mit etwa der Hälfte des Sektes aufkochen bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, kurz köcheln lassen. Nun mit dem restlichen Sekt aufgießen, kurz köcheln lassen und in schraubdichte Gläser füllen.

Für den Teig: Lauwarme Sahne in eine große Schüssel geben und die Hefe sowie den Zucker, den Sekt/oder Wasser und den Sirup in der Sahne auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun zunächst das Mehl, dann das Ei und die weiche Butter hinzugeben und etwa 5-10 Minuten kneten bis der Teig locker leicht ist. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

20g Butter schmelzen, 80g Zucker in eine kleine Schüssel geben. Teig nochmals kurz kneten und von dem Teigball kleine Teilchen abzupfen. Diese zu kleinen Kügelchenformen, in Butter und Zucker wälzen und in die vorbereitete, eingefettete Muffinform legen, so fortfahren bis der Boden mit Kügelchen bedeckt ist (3-4) und ein bis zwei Kügelchen on top legen. Mit 1 TL Sirup übergießen. Sobald der gesamte Teig aufgebraucht ist, Muffinblech oder alle Formen mit Frischhaltefolie bedecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und das Monkey Bread ca. 10 Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen und die Teilchen einzeln mit Marmelade füllen. Hierfür mit einem Holzstab zunächst ein kleines Loch in die Teilchen stechen.

Nun das Monkey Bread mit Puderzucker bestreuen oder Sekt oder Sirup mit Puderzucker gut verrühren, evtl. etwas mehr Puderzucker hinzugeben, wenn die Masse zu flüssig ist. Glasur auf das Monkey Bread geben und mit Zuckerdekor bestreuen.