Affenbrot-Rezept

Für das Affenbrot werden aus einem Hefeteig ohne Eier und mit wenig Zucker kleine Kugeln geformt. Dann werden die Teig-Kugeln in flüssige Butter getaucht, in Zimtzucker gewendet, und in die Backform geschichtet. Für den Zimtzucker wird brauner Rohrzucker verwendet. Der körnige Rohrzucker karamellisiert beim Backen und gibt dem Affenbrot einen knusprigen Biss.

Das Affenbrot schmeckt am besten wenn es noch ein wenig warm ist. Die Teig-Kugeln werden mit den Fingern aus dem Affenbrot-Kuchen gezupft und mit den Fingern gegessen. Vielleicht mögen deshalb besonders die Kinder das Affenbrot so gerne?

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/affenbrot_rezept.html

Zutaten:

Für den Hefeteig:

30 g frische Hefe
300 ml lauwarme Milch
400 g Mehl
50 g / 3 Essl. Zucker
50 g weiche Butter
1 TL Salz

Zum Wenden der Teig-Kugeln:

200 g brauner Zucker / Rohrzucker
2 Teel. gemahlener Zimt
100 g Butter

Zubereitung:

Für den Hefeteig die frische Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit 50 g Zucker vermischen. In der Mitte eine Mulde formen. Die Hefemilch langsam in die Mulde gießen, und dabei mit einer Gabel mit einem Teil des Mehls einen dünnen Vorteig anrühren. Den Vorteig 20 Minuten gehen lassen.

Dann 50 g weiche Butter und Salz dazu geben, und mit dem Handrührgerät (Knethaken) oder in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Nun den Affenbrot-Teig abdecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit eine Gugelhupf-Form oder eine Springform mit Rohr-Einsatz mit Butter fetten. Den braunen Zucker mit dem Zimt vermischen. 100 g Butter in einem Topf leicht erwärmen.

Den Affenbrot-Teig nochmal kurz durchkneten und mit etwas Mehl rechteckig ausrollen. Den Teig in 8 Streifen schneiden und die Streifen 6 mal durchschneiden, so dass 48 möglichst gleich große Teigstückchen entstehen.

Die Teigstückchen zu Kugeln formen, in die flüssige, aber nicht mehr heiße Butter tauchen und im Zimtzucker wenden. Dabei etwas sparsam mit dem Zimtzucker umgehen damit das Affenbrot nicht zu süß wird. Die Teig-Kugeln in die gefettete Backform schichten. Wenn noch etwas Butter übrig ist, kann sie auf das Affenbrot geträufelt werden.

Das Affenbrot an einem warmen Ort etwa 45 bis 60 Minuten gehen lassen bis die Backform fast gefüllt ist. Das Affenbrot im auf 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Wenn Sie eine Springform verwenden, dann die Springform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen, weil beim Backen eventuell etwas Butter aus der Form herausläuft.

Das Affenbrot nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Backform stürzen. Das Affenbrot sollte nicht länger in der Form bleiben, damit der karamellisierte Zucker nicht an der Form festsitzt.

Das Affenbrot am besten lauwarm genießen. Dazu werden die Affenbrot-Stücke einfach aus dem Kuchen gezupft und mit den Fingern gegessen. Wenn Sie das Affenbrot nicht gleich essen wollen, dann kann das Affenbrot auch nachträglich in der Mikrowelle bei voller Leistung etwa ein bis zwei Minuten leicht erwärmt werden.

Bitte empfehlen Sie dieses Rezept mit den Like-Buttons bei Facebook oder Twitter auf
© www.rezeptschachtel.de