Monkey Bread



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 100 g smør
♥ 3 dl melk
♥ 0,5 dl sukker
♥ 7,5 dl hvetemel

Fyll:
♥ 125 g smør
♥ 2,5 dl brunt sukker
♥ 1 ss kanel

Glasur:
♥ 2,5 dl melis
♥ 2 ss melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret, bland det med melken og varm blandingen til den blir lunken (37°C). Løs opp gjæren i smørmelken og tilsett sukkeret. Elt inn melet til en jevn deig, og la deigen heve tildekket i 1 time.

Smelt smøret og ha det i en dyp skål. Bland brunt sukker og kanel i en annen skål. Spray en formkakeform som rommer ca. 2,5 liter godt med formfett.

Del den ferdighevede deigen opp i 64 jevnstore emner. Trill emnene til små kuler som først dyppes i skålen med smeltet smør og deretter rulles i det brune kanelsukkeret i den andre skålen. Legg kulene i formen. Prøv å fordele kulene

noenlunde jevnt i formen så kaken blir omtrent like høy på alle sider. Etterhev kaken lunt i 40 minutter.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 35 minutter. Hvelv straks formen med den stekte kaken over på et fat. La kaken stå slik, med formen over, i 5 minutter før du forsiktig løsner formen fra kaken.

Avkjøl kaken helt før den pyntes med glasur laget av melis og litt melk.

Tips

♥ Det er lurt å være litt nøye på at de 64 små kulene er noenlunde like store. Du kan gjerne veie dem på vekt for å få til det. Det er litt pes å trille alle de små kulene, men på det annen side er det jo nettopp det som gjør denne kaken spesiell, så det må være slik når du lager denne kaken.

♥ Bruk en stor formkakeform og husk at deigen kommer til å heve seg både under etterhevingen og under stekingen.

♥ Det er lurt å avkjøle kaken med formen over i noen minutter. Da stabiliseres kaken litt og du er sikker på at alle kulene henger sammen når du løfter av formen. Ikke la kaken bli helt kald i formen, for da risikerer du at den ikke løsner så lett.

♥ Monkey Bread er fin å fryse. Som all gjærbakst smaker denne kaken aller best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/monkey-bread