

## Hefezopfkugel-Gugelhupf (oder süßes Affenbrot)



### Ein kleines, kulinarisches Wunder...

Hefezopf wird normalerweise geflochten. Wer diesen jedoch zu kleinen Kugeln rollt, in Butter und Zimtzucker wälzt und in eine Gugelhupfform schichtet, wird ein Wunder erleben. Unbedingt ausprobieren!

Hier die Rezeptur für **Hefezopfkugel Gugelhupf alias süßes Affenbrot**:

### Zutaten

#### Für eine Gugelhupfform:

- 375 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 405)
- 175 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 21 g Hefe

- 50 g weiche Butter
- Abrieb einer halben Zitrone

#### Extra zum Wälzen der Hefekugeln:

- 150 g Zucker
- 3 TL Zimt
- 50 g Butter

#### Zubereitung

**Für den Hefeteig** 375 g Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit 1 TL Zucker in 50 ml lauwarmer Milch rührend auflösen. Dann die Hefemilch zum Mehl geben. Mit Mehl locker bedecken und 10 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem elektrischen Rührgerät 5 Minuten kräftig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 45-60 Minuten).

150 g Zucker und 3 TL Zimt in einer Schüssel mischen. 50 g Butter schmelzen und in eine Schale füllen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in ca. 50 kleine Kugeln rollen (2 cm Durchmesser).

Jede Teigkugel nacheinander erst in der geschmolzenen Butter und dann in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen. Die Kugeln in die gut gebutterte Gugelhupf-Form legen.

Wenn alles eingeschichtet ist, wird die Form mit Frischhaltefolie abgedeckt und in den Kühlschrank gestellt (6 Stunden).

Eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und danach im Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 35 Minuten backen.

Vor dem Stürzen aus der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Warm genießen.

