

Appel Caramel Monkey Bread

Een heerlijke Amerikaanse lekkernij! Appel Caramel Monkey Bread gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 8 – 10 personen

Voor het deeg

- 24 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 1 appel
- 500 g bloem
- 200 ml lauwwarme melk
- 7 g gist
- 30 g suiker
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur
- 2 tl kaneel
- Snufje zout

Voor het glazuur

- 25 ml melk
- 100 g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, 200 ml melk, het gist, 1 theelepel kaneel, 30 g suiker, 40 g boter en een snufje zout. Kneed tot één samenhangend geheel en doe het in een schone kom. Dek deze af en laat het ongeveer 30 minuten rijzen op een warme plek.
2. Vet ondertussen een tulband in. Schil en snijd de appel in stukjes en snijd de Werther's Original Soft Caramel snoepjes in drieën.
3. Haal het deeg na het rijzen uit de kom en verdeel het deeg in bolletjes. Verdeel de bolletjes over een plaat en laat onder een theedoek nog 30 minuten rijzen. Smelt ondertussen de overige boter (60 g) in een steelpan.
4. Meng nu de bolletjes met de appelstukjes, de Caramelstukjes, de lichtbruine basterdsuiker, 2 theelepels kaneel en de gesmolten boter in een grote kom. Plaats het geheel nu in de ingevette tulbandvorm en laat afgedekt nog 30 minuten rijzen.
5. Bak het brood ongeveer 35 minuten in de oven.
6. Maak ondertussen alvast het glazuur klaar: meng de poedersuiker met de melk en het vanille-extract tot het één glad geheel vormt. Haal hierna het brood uit de oven en laat het afkoelen.
7. Top het brood af met het glazuur en serveer.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 30 minuten

Wachttijd: 90 minuten

Oventijd: 35 minuten