# Nutella monkey bread

## Ingrediënten

70 g (gram) Boter
1 Pak Koopmans Witbrood
275 ml Water (handwarm)
4 tl (theelepels) Kaneel
4 tl. (theelepels) Suiker (fijne)
300 g (gram) Nutella®

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Pan
Plasticfolie
Tulbandvorm
Boter of bakspray om mee in te vetten

## 1. Voorbereiden

Vet de tulbandvorm in met roomboter of bakspray.

## 2. Monkey-brooddeeg maken

Doe de mix uit het **pak Koopmans Witbrood** en de **roomboter (20 g**) in een beslagkom en voeg het **water (275 ml)** toe. Kneed het geheel in circa 4 minuten met de mixer tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plasticfolie, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Smelt ondertussen de overige **boter (50 g)** in een pan en voeg **kaneel (2 tl)** en **suiker (2 el)** toe. Meng het goed door elkaar en zet het apart.

Meng de overige **suiker (2 el)** en **kaneel (2 tl)** door elkaar.

## 3. Nutella®-brood bakken

Draai van het brooddeeg bolletjes met een diameter van 2 cm, duw plat en druk er met je duim een kuiltje in.

Vul het kuiltje met een theelepel **Nutella**, draai het balletje dicht en rol door de kaneelsuiker. Laat de bolletjes 20 minuten rijzen door ze onder een theedoek te leggen.

## 4. Monkey-bread bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Verdeel alle bolletjes na het rijzen over de tulbandvorm en sprenkel er 2 eetlepel kaneelbotersaus over.

Bak het monkey-bread in de oven in 25 minuten goudbruin en gaar. Laat het brood 10 minuten afkoelen en verwijder uit de tulbandvorm.

Smelt de overgebleven **Nutella®** kort in de magnetron en drizzle rustieke strepen over het monkey-bread.