

Am Dreikönigstag
Ein Tag König sein!



1 DREIKÖNIGS-
KUCHEN

Zutaten (für 1 Dreikönigskuchen mit 8 Stück)

500 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 50 g Zucker, 1/2 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale, 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt, 100 g Butter, weich, in Stücken, 2 1/2 dl Milch, lauwarm, 1 König oder 1 Mandel zum Füllen, 1 Eigelb, verdünnt, zum Bestreichen, 2 Esslöffel Mandelblättchen zum Bestreuen

Vor- und zubereiten ca. 20 Min.

Aufgehen lassen ca. 1 1/2 Std.

Backen ca. 30 Min.

► Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde formen. Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche gut kneten (ca. 10 Min., siehe Tipp). Teig zu einer Kugel formen. Mit einem scharfen Messer Teig halbieren und die Luftblasen kontrollieren. Evtl. Teig weiterkneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen Teig in 8 Portionen von je ca. 60 g teilen. Kugeln formen, dabei den König in eine der Kugeln stecken. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig darum verteilen, nochmals

ca. 30 Min. aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, Kuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Variante statt 100 g Butter nur 25 g Butter und 125 g Rahmquark verwenden.

Haltbarkeit Der Dreikönigskuchen schmeckt frisch am besten.

*Variante Müstli
Statt Mandel-
Splittes
Kagel Zucker*