



## Dreikönigskuchen

Vielleicht haben Sie einen Stamm-Beck, der ihren Dreikönigskuchen backt. Wenn nicht, probieren Sie es doch einmal selber.

 Vegetarisch  Purinarm

### ZUTATEN

 Für 8 Portionen

**100 g** Zucker  
**20 g** Hefe  
**2 dl** Milch  
**100 g** Mehl (1)  
**50 g** Rosinen  
**2 Esslöffel** Wasser heiss  
**1** Zitrone  
**1 Prise** Salz  
**50 g** Butter weich  
**2** Eier normal gross  
**400 g** Mehl (2)  
**1** Mandelkerne ungeschält

#### Zum Fertigstellen:

**1** Eigelb  
**1 Esslöffel** Milch  
**3 Esslöffel** Quittengelee  
**30 g** Mandelblättchen

### NÄHRWERT

#### Pro Portion

**378** kKalorien  
**1581** kJoule  
**62g** Kohlenhydrate  
**10g** Eiweiss  
**9g** Fett

Erschienen in  
12 | 2012, S. 50

### ZUBEREITUNG

- 1** In einer Schüssel Zucker, Hefe und Milch verrühren. Die erste Portion Mehl (1) unterrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden aufgehen lassen.
- 2** Inzwischen die Rosinen mit dem Wasser mischen und ziehen lassen. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und zu den Rosinen geben.
- 3** Nach 2 Stunden Salz, Butter, Eier und Mehl (2) zum Vorteig geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl beifügen. Gegen Ende die Rosinen beifügen und nur noch so lange kneten, bis sie in den Teig eingearbeitet sind. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.
- 4** Den Teig in 1 Stück von etwa 300 g und in 8 Stücke von etwa 85 g teilen. Die Stücke zu schönen runden Kugeln formen. In eine der kleinen Kugeln den Mandelkern drücken.
- 5** Die grosse Kugel in die Mitte eines mit Backpapier belegten Bleches legen, die kleinen Kugeln rundum platzieren. Den Königskuchen vor dem Backen nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort so lange ruhen lassen, bis er anfängt aufzugehen.
- 6** Eigelb und Milch verrühren und den Dreikönigskuchen damit bestreichen. Den Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten backen.
- 7** Nach Belieben den noch warmen Kuchen nach dem Backen dünn mit Quittengelee bestreichen und mit den Mandelplättchen bestreuen.

Die Mandelblättchen kann man vor dem Ausstreuen auf den Kuchen noch leicht rösten oder man gibt sie ungeröstet vor dem Backen auf den Kuchen. Eventuell muss der Kuchen dann nach etwa zwei Dritteln der Backzeit abgedeckt werden, damit die Mandeln nicht zu dunkel werden. Statt mit Mandelblättchen kann man den Kuchen vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.

