

Dreikönigskuchen



FOOD STOCK

Für 4 Personen

Dauer: ca. 20 min + 1 h 40 min gehen lassen + 30 min Backzeit

Zutaten

- 125 g Weissmehl
- 300 ml Milch (lauwarm)
- 20 g Hefe
- 50 g Zucker
- 60 g Butter
- 75 g Sultaninen
- ca. 2 EL Mandelblättchen
- Hagelzucker
- 1 Königsfigur (alternativ eine Mandel)
- 1 Ei + 1 Schluck Milch zum Bestreichen
- Optional: 50 g Orangeat



Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker mischen
2. Hefe dazubröckeln und mischen
3. Butter dazugeben, Milch dazuleeren und in der Knetmaschine auf der 1. Stufe 2 min. alle Zutaten vermischen
4. Danach auf der 2. Stufe 6 min. kneten, Rosinen und optional Orangeat dazugeben und ca. 1 min. weiterkneten, bis die Zutaten gut unter den Teig gemischt sind
5. Teig 90 min. gehen lassen
6. Vom Teig 8 Portionen à 80 g abtrennen, zu Kugeln formen. In einer der Kugeln den König (oder die Mandel) verstecken
7. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen
8. Die grosse Kugel in die Mitte eines mit Backpapier belegten Backblechs legen, die 8 kleinen Kugeln dicht aneinander rund um die grosse Kugel platzieren
9. Mit einem Küchentuch zudecken und 40 min. gehen lassen
10. Gegen Ende der Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen
11. Das Ei verklopfen, einen Schluck Milch dazugeben und gut mischen
12. Dreikönigskuchen gründlich mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker garnieren und die grosse Kugel zusätzlich mit Mandelblättchen garnieren
13. Auf der untersten Rille einschieben und 30 min. backen