

Dreikönigskuchen

Du brauchst für
zwei Kuchen:

20 g frische Hefe
1 TL Zucker
220 ml Milch

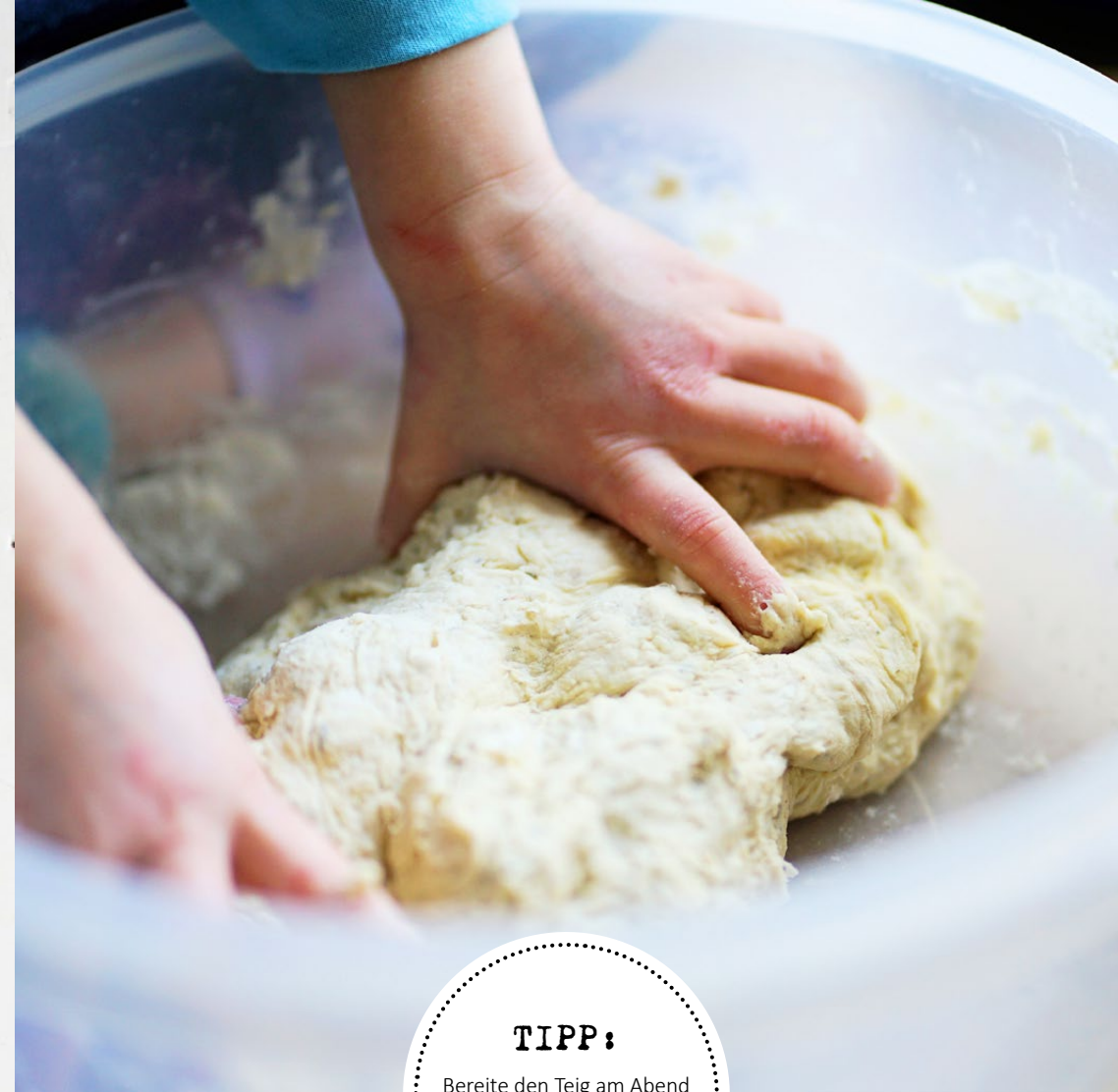
500 g Weizenmehl Type 550
100 g brauner Zucker
1 TL Salz
50 g Rosinen

60 g Butter
1 Ei

1 oder 2 ganze Mandel(n)
1 Ei
20 g Mandelblättchen

So geht's:

1. „Dampfer!": Zerbröckle die Hefe in einem kleinen Topf und gib einen Teelöffel Zucker darauf. Warte kurz und rühre dann Hefe und Zucker flüssig. Gieße die Milch auf und erwärme den Topf nur kurz.
ACHTUNG: Die Hefe darf jetzt nicht zu warm werden – mehr als 40° verträgt sie nicht!!!
2. Mische alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Zucker, Rosinen) in einer großen Schüssel. Forme in der Mitte eine Mulde und schütte die Hefe-Milch-Mischung hinein.
3. Schmelze im Topf die Butter und lass sie kurz abkühlen.
4. Rühre das „Dampfer!“ mit einem Kochlöffel in die Mehlmischung ein. Gib ein Ei und die abgekühlte Butter dazu. Verrühre alles mit dem Kochlöffel und knete den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen Masse. Lege den Teig als Kugel zurück in die Schüssel, decke ihn mit einem Geschirrtuch ab und stelle die Schüssel an einen kühlen Ort.



TIPP:

Bereite den Teig am Abend vor, damit es zum Frühstück frisch gebackenen Dreikönigskuchen gibt.





Dreikönigskuchen

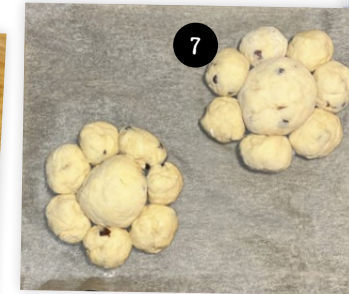
- Am nächsten Morgen sollte der Teig aufgegangen sein. Knete den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche. Halbiere den Teig.
- Aus der einen Hälfte formst du eine dicke Wurst, von der du etwa ein Drittel abtrennst. Walke den Rest zu einer langen Wurst und teile diese in sieben oder mindestens so viele Teile, wie Personen im Haushalt anwesend sind. Drehe alle Teigstücke zu Kugeln. Nun hast du eine große Kugel und mehrere kleine. In eine der kleinen Kugeln versteckst du die ganze Mandel. Prüfe nochmal, ob sie wirklich nicht zu sehen ist!
- Lege auf ein mit Backpapier belegtes Blech die große Kugel mit ausreichend Abstand zum Rand. Die kleinen Kugeln fügen du zu einem Ring rundherum an. Achte darauf, dass wirklich niemand – auch du nicht – weiß, wo die Kugel mit der Mandel liegt.
- Mit der zweiten Teighälfte gehst du genauso vor – aber entscheide zuvor, ob auch hier eine

- Mandel rein soll, ob der zweite Kuchen vielleicht mit Mandel an Freunde verschenkt wird, oder ob er ohne Mandel als Nachschub fürs Frühstück dient.
- Verquirle ein Ei und bestreiche damit die Oberfläche deines Dreikönigskuchens – verwende hierzu nicht zu viel Ei! Bestreue den Kuchen mit Mandelblättchen.
- Heize den Ofen auf 190° vor – der Teig kann in der Wartezeit nochmal etwas gehen.
- Wenn die Temperatur erreicht ist, kommt das Blech für etwa 25 Min. auf die mittlere Schiene.
- Die beiden Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Besonders lecker schmeckt das Gebäck noch lauwarm.

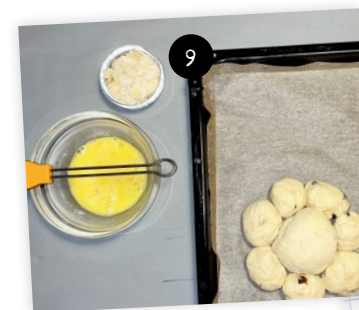
Lasst es euch schmecken und passt auf, wer die Mandel erwischt!



3
Schmelze im Topf die Butter und lass sie kurz abkühlen.



8
Mit der zweiten Teighälfte gehst du genauso vor.



10
Heize den Ofen auf 190° vor.



11
Für etwa 25 Min. auf mittlerer Schiene backen.

