



Dreikönigskuchen

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

📅 Backen: ca. 30 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 150 Min.

Portion (1/8): 271 kcal, F 7 g, Kh 44 g, E 8 g

Zutaten

für 8 Personen

500 g Mehl
1.5 TL Salz
3 EL Zucker
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)

60 g Butter, weich
1 Bio-Zitrone
4 EL Sultaninen
3 dl Milch

1 Ei
1 EL Hagelzucker oder Mandelblättchen

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen.
2. Butter in Würfel schneiden, begeben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben. Sultaninen und Milch begeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Formen: 8 Portionen von je ca. 80 g abwägen, Kugeln formen. 1 König oder 1 Mandel 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 herum verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Ei verklopfen, Kugeln damit bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.
6. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: Hefengebäck schmeckt frisch am besten.
