

Selbstgemachter Dreikönigskuchen Rezept - Doppelter Spass am 6. Januar

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
3 Stunden	30 Minuten	Einfach	1 Dreikönigskuchen

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Teig:

Menge	Bezeichnung
500 g	(Zopf-) Mehl
1.5 TL	Salz
3 EL	Zucker
20 g	Frische Hefe
60 g	Butter
½ Stück	Unbehandelte Zitrone
50 g	Sultaninen
3 dl	(Voll-) Milch

Zum bestreichen und Dekorieren des Teigs:

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Ei
1 Spritzer	(Voll-) Milch
1 EL	Hagelzucker
1 EL	Mandelstifte
1 Stück	Plastikkönig (oder eine Mandel)

1. Die Hefe in Stücke schneiden, im Zucker zergehen lassen und gut verrühren.
2. Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Temperatur weich werden lassen, aber nicht vollständig schmelzen.
3. Mehl in eine Schüssel sieben und Salz begeben. Die Schale der halben Zitrone abreiben und begeben. Die weiche Butter begeben.
4. Die Milch in die Pfanne geben (ihr könnt dafür dieselbe wie für die Butter verwenden). Und bei niedriger Temperatur erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die lauwarme Milch zusammen mit den Rosinen zur Mehlmischung geben.
5. Den Teig zusammenbringen und auf einer sauberen Oberfläche für 10 Minuten kneten. Den fertigen Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Handtuch abdecken.
6. Den Teig für zwei Stunden oder bis er sich auf das Doppelte vergrössert hat, aufgehen lassen.
7. Ein Backblech mit Backpapier bekleiden, 8 Portionen Teig von 75-85 g zu kleinen Bällchen formen. Den Rest des Teigs zur grossen, mittleren Kugel formen. Nicht vergessen, den König in einem Stück zu verstecken! Auf dem Backblech die kleinen Teigbällchen um die grosse Teigkugel anrichten. Für weitere 30 Minuten aufgehen lassen.
8. Den Backofen auf 180° C vorwärmen.
9. Das Ei mit einem Spritzer Milch verquirlen und den Dreikönigskuchen damit bestreichen. Hagelzucker und Mandeln auf dem bestrichenen Kuchen verstreuen.
10. Den Dreikönigskuchen im unteren Teil des Backofens für 30 Minuten backen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
243 cal	6 g	41 g	6 g