| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 20 Min. | Winter | Europa |

# DREIKÖNIGSKUCHEN



Rezept: Fooby. 20 Minuten.ch, 4. 1. 2019 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Die Tradition des Dreikönigskuchens wurde 1561 vom bayerischen Humanisten Johannes Böhm aufgezeichnet. In der Schweiz wurde die Tradition 1954 vom Basler Volkskundler Max Währen wieder aufgenommen. (+2x2 Std. aufgehen lassen und 30 Min. backen)

## ZUTATEN (6 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 375 g | Weissmehl | 1 | Königsfigur |
| 1 TL | Salz | 0.8 | Ei, verklopft |
| 3 EL | Zucker | 1.5 EL | Mandelblättchen |
| 15 g | Frischhefe, zerbröckelt | 2 EL | Hagelzucker |
| 60 g | Butter, weich, in Stücken | 2 EL | Rosinen |
| 2.5 dl | Milch, lauwarm | 1 | Königskrone |

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch beigeben, zu einem weichen, glatten Hefe-Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Vom Teig Portionen von je ca. 60 g abwägen, Kugeln formen. Die Königsfigur oder als Ersatz eine 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 rundum andrücken. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.