

Dreikönigskuchen

Das Rezept von dem Dreikönigskuchen ist ein traditionelles Festtagsgebäck, das zum 6. Januar gebacken wird. Wer beim Essen die Mandel findet, ist für einen Tag der König.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

0.5 Würfel Germ (frisch)
250 ml Milch
50 g Butter
500 g Mehl
1 TL Salz
5 TL Zucker
1 Stk. Ei
80 g Sultaninen
1 Stk. Mandel (oder eine Bohne)

Zum Bestreichen

1 Stk. Eigelb
1 EL Schlagobers

Zum Bestreuen

Nach Belieben Hagelzucker
Nach Belieben Mandelblättchen

Zubereitung

1. Vorwort: Bei dem Rezept vom Königskuchen handelt es sich um große Portionen, die eher für Erwachsene geeignet sind. Eine Kugel hat dabei in etwa die Größe eines Rosinenweckerls

und die große Kugel in der Mitte ergibt auch noch mal ca. 2-4 Portionen. Wem das zu viel sein sollte, kann die kleinen Teiglinge drumherum nochmals teilen, sodass man hinterher 12 kleine und eine große Kugel hat. Oder einfach nur das halbe Rezept zubereiten, dabei aber dann unbedingt die Backzeit etwas verringern und das Gebäck im Auge behalten.

2. Für den **Dreikönigskuchen** das Mehl, das Salz und 4 TL Zucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
3. Dann die Butter und 1 TL Zucker in der warmen Milch auflösen und hinterher lauwarm abkühlen lassen.
4. Danach die Germ hinein bröseln und ebenfalls auflösen lassen.
5. Jetzt das Ei hinzufügen und verschlagen.
6. Nun die Germ-Milch zu dem Mehlgemisch geben und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
7. Dann die Sultaninen hinzufügen und mit den Händen gleichmäßig unterkneten. Sollte der Teig zu stark kleben, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.
8. Den fertigen Teig hinterher in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.
9. Jetzt den Teig in 4 gleich schwere Stücke teilen.
10. Nun ein Teil zu einer Kugel formen und in die Mitte eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs legen.

11. Danach die restlichen 3 Teile erneut halbieren, sodass man hinterher 6 Teigstücke hat.
12. Diese jetzt ebenfalls zu Kugeln schleifen.
13. Jetzt nach Belieben die Mandel in einer der Kugeln verstecken. Sollte die Wahl auf die große Kugel treffen, wäre es gut, wenn die Mandel innen am Rand platziert werden würde, sodass sie sich nicht genau mittig im Teig befindet.
14. Danach alle kleinen Kugeln um die große Kugel auf dem Backblech drumherum legen. Dabei die Anlegestellen mit etwas Wasser befeuchten, sodass die Kugeln später besser aneinanderhaften. Anschließend alle Kugeln etwas flach drücke, sodass sie einheitlich die gleiche Höhe haben. Jetzt sollte der Teig erneut abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen.
15. Als nächstes schon mal zeitig den Backofen auf ca. 185 °C Ober/Unterhitze vorheizen und das Eigelb mit dem Schlagobers verschlagen.
16. Dann den Teig gleichmäßig mit dem Ei-Gemisch einstreichen.
17. Letztendlich das noch rohe Gebäck mit Hagelzucker und nach Belieben mit ein paar Mandelblättchen bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
18. Der Dreikönigskuchen schmeckt am besten, wenn er noch ganz leicht warm ist. Derjenige, der die Mandel beim Essen findet, ist für einen Tag lang der König.

Tipp

Der Dreikönigskuchen kommt bei Kindern noch besser an, wenn man dem Gebäck in der Mitte eine gebastelte Krone aufsetzt. Der Finder der Mandel darf diese dann den ganzen Tag lang tragen. Zudem schmeckt der Dreikönigskuchen sehr gut mit etwas Butter und fruchtiger Marmelade.