Königskuchen mit kandierten Früchten

Der König unter den Rührkuchen: Der feste Teig des Königskuchens mit kandierten Früchten zeigt schmackhafte Rosinen. Dieses Rezept eignet sich auch für Kastenformen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

250 g	Früchte (kandierte nach Wahl)
10 g	Hefe
2 EL	Milch
30 g	Zucker
250 g	Mehl
1 TL	Salz
3 Stk.	Eier
190 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Eigelb (zum Verfeinern)
2 EL	Milch (zum Verfeinern)
1 Handvoll	Rosinen
1 Glas	Aprikosenmarmelade

Zubereitung

1. Den Anfang bei diesem Königskuchen mit kandierten Früchten macht der Vorteig. Mehl aufhäufen und in eine Mulde ein Gemisch aus lauwarmer Milch, Hefe, Zucker und Salz geben. Diese Mischung mit etwas Mehl bestäuben und mit einem sauberen Küchentuch abdecken. An einen warmen Ort geschützt gehen lassen.

2. Drei Eier in einer Schale aufschlagen und kräftig verquirlen. Diese mit Rosinen zum Teig geben und die Masse per Hand durchkneten. Einen Teil der kandierten Früchte sehr fein schneiden und ebenfalls zur Masse geben. Hier lässt sich Engelwurz, Orange oder Melone verwenden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ablegen.

3. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen und in kleinere Stücke trennen, bevor diese ebenfalls in den Teig gehen. Den Teig zu elastischer Konsistenz verarbeiten, zurück in die Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. Mindestens eine Stunde ruhen lassen.

4. Den Teig wieder verkneten und in längliche Form verarbeiten. Anschließend für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank geben. In kleine Stücke trennen und Brötchen daraus formen. Den Ofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

5. Die kleinen Teigstücke auf ein Backblech setzen, dass vorab mit Backpapier belegt wurde. Eidotter aufschlagen und die Brötchen damit bestreichen. Bei 180 Grad für 20 Minuten backen. Die zarten Brötchen herausnehmen und mit Aprikosenmarmelade bepinseln und mit kandierten Früchten dekorieren.

Tipp

Für die Fülle der Königskuchen mit kandierten Früchten alternativ in Rum eingelegte Rosinen verwenden.