



Benötigte Zutaten

2 Rollen	Blätterteig rund
150 g	Mandeln gemahlen
150 g	Puderzucker
150 g	Premium Teebutter weich
3	Eier (klein)
1	Eigelb

Dreikönigskuchen

Ein echter Glücksbringer

Anleitung

1. Zunächst wird in einer Schüssel der Puderzucker und die Butter zu einer schaumigen Masse verrührt.
2. Nun werden nach und nach abwechselnd die Eier und die gemahlene Mandeln unter die Masse gehoben.
3. Nun wird die erste Schicht Blätterteig auf ein Backblech gelegt und eine erste Schicht Mandelcreme auf dem Teig verstrichen, hierbei den Rand des Teigs aussparen.
4. Wer ein Krönchen zur Hand hat, kann dieses nun verstecken. Alternativ kann ein Zuckerdekor versteckt werden.
5. Der Rand des Blätterteigs wird mit etwas Wasser befeuchtet, eine zweite Schicht Blätterteig wird auf den Kuchen gelegt.
6. Mit den Fingerspitzen werden nun beide Blätterteiglagen an den Rändern aneinander gedrückt und so miteinander verbunden.
7. Mit der Spitze eines Messers kann jetzt ein Gitter auf den Kuchen gezeichnet werden.
8. Anschließend den Kuchen mit Eigelb bestreichen und bei 180 °C (170°C Heißluft) für ca. 40 Minuten in den Backofen schieben.
9. Fertig gebacken hat der Kuchen eine herrlich goldbraune Farbe. Sobald der Drei-Königs-Kuchen abgekühlt ist, kann er serviert werden.

Es ist eine typisch französische Tradition, dass am Drei-Königs-Tag in diesem Kuchen eine kleine Porzellanfigur eingebakken wird. Derjenige, der das Krönchen in seinem Kuchenstück findet, wird den ganzen Tag der König sein und besonders viel Glück haben.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten