



Benötigte Zutaten

70 g	Premium Teebutter
300 ml	Premium Alpenmilch
1/2 Würfel	Hefe
500 g	Mehl
2 Stück	Eier (Größe M)
2 EL	Staubzucker
50 g	Rosinen
2	Eigelb (zum Bestreichen)
2 EL	Hagelzucker
2 EL	Mandelblättchen

Dreikönigsbrot

rundum lecker!

Anleitung

1. Die Butter schmelzen. Die Milch lauwarm erhitzen und die Hefe darin unter Rühren auflösen.
2. Mehl, Butter, Milch-Hefemischung, Eier und Staubzucker zu einem Hefeteig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort oder im Ofen bei 40°C für 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Teig in einen größeren und acht gleich große, kleine Teigteile aufteilen. Die Rosinen jeweils einkneten.
4. Alle Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dafür die kleineren Teiglinge rund um den großen Teigling legen.
5. Mit Eigelb bestreichen. Mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für 30 Minuten backen.

In die große Kugel oder eine andere Kugel eine Königsfigur und eine Mandel einbacken, so will es die Tradition. Wer beim Essen auf die Figur stößt ist für einen Tag der König in der Familie. Auskühlen lassen und genießen.

Das Brot hat eine Kronenform und kann mit einer Krone obenauf serviert werden. Das ist eine alte Schweizer Tradition.

Foodblogger
Foodblogger