

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

Dreikönigskuchen (Dreikönigsbrot)

Der Dreikönigskuchen hat eine besondere Tradition und bringt am 6. Januar Spannung und Genuss auf den Frühstückstisch. Das klassische Dreikönigskuchen Rezept besteht aus einem fluffigen Hefeteig, der in runde Teigkugeln geteilt und zu einem Kranz geformt wird. In einer der Kugeln versteckt sich eine Königsfigur oder Mandel, die den Finder zum „König“ des Tages macht. Die Kombination aus Rosinen, Mandelblättchen und Hagelzucker sorgt für feinen Geschmack und eine festliche Optik. In der Schweiz ist dieser Brauch besonders beliebt und der Dreikönigskuchen steht für Gemeinschaft.

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°CHeißluft 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.

Tipps für den Dreikönigskuchen

Die Hefe arbeitet am besten mit lauwarmer Milch; zu heiße oder kalte Zutaten können das Aufgehen beeinträchtigen.
Die Rosinen über Nacht einweichen, damit sie besonders saftig im Dreikönigsbrot werden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at