



Dreikönigskuchen von murmillo

Mengen für 10 Personen

Die Tradition eines Königskuchens geht auf die Römer zurück, bekam durch die Vermischung von christlicher Tradition und den Heiligen Drei Königen aus dem Morgenland mehr Bedeutung, verlor sich wieder und wurde erst um 1952 durch Recherchen des Berner Brotforschers Max Währen wieder zum Leben erweckt.

Quelle: SwissMilk

Tags: benötigt Backofen

125 g Rosinen	
625 g Mehl	
56 g Zucker	1EL gestrichen Zucker = 15g
1.25 TL Salz	
37.5 g Hefe	zerbröckelt
3.5 dl Milch	lauwarm
95 g Butter	flüssig abgekühlt
1.0 Stück Eigelb	für Garnitur mit...
1.5 cl Milch	... verrühren.

1. Die Sultaninen mit heissem Wasser übergiessen.

2. Teig: Mehl, Zucker und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

3. Sultaninen abgiessen, unter den Teig kneten. Teig nochmals zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

4. Aus einem Viertel Teig eine Kugel formen, auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Restlichen Teig in 8 Teile schneiden, Kugeln formen, dabei den König in einer Kugel verstecken. Teigkugeln mit wenig Abstand rund um die Mitte anordnen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 15 Minuten aufgehen lassen.

5. Kuchen mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Königsfiguren sind beim Bäcker erhältlich. Als Ersatz eine Münze oder Bohne nehmen.