

Am Dreikönigstag
Ein Tag König sein!



1 DREIKÖNIGS-
KUCHEN

**Zutaten (für 1 Dreikönigskuchen
mit 8 Stück)**

500 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 50 g
Zucker, 1/2 Bio-Zitrone, nur abgeriebe-
ne Schale, 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g),
zerbröckelt, 100 g Butter, weich,
in Stücken, 2 1/2 dl Milch, lauwarm,
1 König oder 1 Mandel zum Füllen,
1 Eigelb, verdünnt, zum Bestreichen,
2 Esslöffel Mandelblättchen zum
Bestreuen

Vor- und zubereiten ca. 20 Min.

Aufgehen lassen ca. 1 1/2 Std.

Backen ca. 30 Min.

► Mehl und Salz in einer Schüssel
mischen, in der Mitte eine Mulde for-
men. Zucker und alle Zutaten bis und
mit Milch begeben, zu einem weichen,
glatten Teig kneten. Den Teig auf der
Arbeitsfläche gut kneten (ca. 10 Min.,
siehe Tipp). Teig zu einer Kugel formen.
Mit einem scharfen Messer Teig
halbieren und die Luftblasen kontrollie-
ren. Evtl. Teig weiterkneten. Zugedeckt
bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs
Doppelte aufgehen lassen.

Formen Teig in 8 Portionen von je
ca. 60 g teilen. Kugeln formen, dabei
den König in eine der Kugeln stecken.
Aus dem restlichen Teig eine grosse
Kugel formen, auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln
gleichmässig darum verteilen, nochmals

ca. 30 Min. aufgehen lassen, mit Eigelb
bestreichen und mit Mandelblättchen
bestreuen.

Backen ca. 30 Min. in der unteren Hälfte
des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, abkühlen, Kuchen auf
ein Gitter schieben, auskühlen.

Variante statt 100 g Butter nur
25 g Butter und 125 g Rahmquark
verwenden.

Haltbarkeit Der Dreikönigskuchen
schmeckt frisch am besten.

*Variante Müstli
Statt Mandel-
Splittes
Kagel Zucker*