Dreikönigskuchen

Teigmenge: 1‘017 g
Stückzahl: 1 Stück

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozess
Weissmehl	500	in Schüssel geben
Milch kalt	225	Zutaten auflösen und beigeben
Backhefe	20	zerbröckeln und dazu geben
Zucker	100	in der Milch auflösen
Eier (1 Stück)	50	mit der Milch mischen
Butter weich	60	zerkleinern und dazu geben
Speisesalz	12	in der Milch auflösen
Sultaninen	50	am Schluss schonend unter den Teig mischen

Herstellung Teig
Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.

Aufarbeiten
280 g Teig auf wenig Mehl zu einer Kugel formen. Mittig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Restlicher Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen und zu Kugeln formen. In eine Kugel eine Mandeln einkneten. Kleine Kugeln rund um die grosse Kugel anordnen. Die Oberfläche mit Ei oder Kaffeerahm bepinseln. Königskuchen bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten gären lassen. Die Oberfläche noch einmal mit Ei oder Kaffeerahm bestreichen. Mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen und sofort backen.

Backen
In den vorgeheizten Ofen 200 °C einschieben. Temperatur sofort auf 160° C (Umluft) / 170° (Unter- Oberhitze) reduzieren. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten.