

Dreikönigskuchen

Der **Dreikönigskuchen** ist in England als "**King's Cake**", in Frankreich als "**Galette des rois**", in Spanien als "**Roscón de Reyes**" und in **Portugal (und in Brasilien)** als **Bolo-Rei** bekannt. Der Kuchen wird nur für den 6. Januar gebacken. Während die Rezepturen durchaus unterschiedlich sind, haben alle Kuchen eine Gemeinsamkeit. In den Kuchen wird nämlich ein Glücksbringer in Form einer Mandel, Münze, Bohne oder Porzellanfigur eingebacken.

Zutaten für einen Hefekuchen

- ½ Würfel Hefe od. Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch, warm
- 50 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 5 TL Zucker
- 1 Ei
- 80 g Rosinen oder Sultaninen
- 1 Mandel oder 1 Stück Schokolade
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne oder Kaffeesahne



Zubereitung:

Hefe zerbröckeln und in die warme Milch einrühren oder Trockenhefe unter das Mehl mischen.

In einer großen Schüssel das Salz und den Zucker unter das Mehl mischen.

Butter schmelzen und die warme Milch dazu gießen. Das Milch-Butter-Gemisch zum Mehl in die Schüssel geben. Das Ei verquirlen und ebenfalls dazugeben.

Den Teig gut kneten, bis er schön geschmeidig ist, die Rosinen dazugeben und erneut kneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Der Teig wird geviertelt. Eine Viertel wird zu einer großen Kugel geformt, die später als Mitte des Kuchens dient. Die anderen 3 Viertel halbieren und ebenfalls zu Kugeln formen (ergibt 6 kleine Kugeln für rundherum). In eine der kleinen Kugeln dann den König verstecken (Mandel/Stück Schokolade). Die kleinen Kugeln nun im Kreis an die große Kugel in der Mitte andrücken. Dazu die Klebestellen etwas mit Wasser bepinseln, damit es später besser hält. Den fertig geformten Dreikönigskuchen etwas flachdrücken und mit Pinsel bestreichen (aus einer Mischung von verquirltem Eigelb und Sahne).

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit den Dreikönigskuchen nochmals 20 Minuten aufgehen lassen. Erst dann in den Ofen schieben (wird luftiger) und ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Wer will, kann den Kuchen mit Hagelzucker und Mandelsplittern verzieren und/oder eine Pappkrone basteln und draufsetzen. Denn: Wer den König in seinem Stück hat, darf einen Tag lang König sein.