

Dreikönigskuchen

250 g Milch
½ Würfel Hefe
500 g Mehl
60 g Butter, geschmolzen
1 Prise Salz
65 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
optional: 80 g Rosinen

1 Mandel

1 Eigelb
1 EL Milch
1 Handvoll Hagelzucker



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe in lauwarmer Milch auflösen.
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl, geschmolzene (nicht heiße) Butter, Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben und zu einem Hefeteig verkneten. Wer mag, kann Rosinen mit einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt in der großen Nixe **ca. 1 Stunde** gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Anschließend auf der Teigunterlage in gleichgroße Stücke schneiden, 3 Teile davon halbieren. Wer mag, kann auch kleinere Stücke schneiden.

Alle Stücke zu einer Kugel schleifen, in einem die Mandel verstecken.
Wer sie in seinem Stück findet, ist lt. Schweizer Tradition König für diesen Tag.

Das große Stück bildet die Mitte, die kleinen Stücke werden außenherum verteilt und etwas flach gedrückt. **20 min.** abgedeckt ruhen lassen, so lange den Backofen vorheizen

Mit verquirlter Ei-Milch-Mischung bestreichen und großzügig mit Hagelzucker bestreut.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min.** backen.