

Dreikönigskuchen

Natürlich ist es einfacher, das fein duftende Gebäck bei einem der vielen guten Konditoreien und Bäckereien zu kaufen. Aber gerade den Dreikönigskuchen selbst zu backen, macht Freude. Dafür kaufe ich die kleinen aromatischen Korinthen bei Schwarzenbach in Zürich. Dieser Umweg ist es wert, das traditionelle und doch aktuelle Kolonialwarengeschäft wieder einmal zu besuchen.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Teig reicht für 2 Kuchen à ca. 600 g
Ruhezeit: ca. 8 Std. und ca. 1 Std.
Backen: ca. 25 Min.

50 g Korinthen, in warmem Wasser eingelegt, abgetropft und mit Haushaltspapier trocken getupft

--

750 g Mehl
12 g Salz

--

10 g Hefe (1/4 Würfel)
60 g Zucker
1.5 dl Milch

--

1 Zitrone, abgeriebene Schale
2.5 dl Wasser
1 Ei, verklopft
200 g Butter, weich, in Stücken

--

2 ganze Mandeln oder Mini-Figürchen aus Porzellan
Eigelb mit wenig Rahm verrührt
Mandelblättchen

- Mehl und Salz in eine Schüssel geben, vermischen, eine Mulde formen.
- Hefe, Zucker und Milche verrühren, in die Mulde geben, umrühren, ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Zitronenschale bis und mit Butter und die vorbereiteten Korinthen zum Mehl geben. Von Hand oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) zusammenfügen und zu einem glatten Teig kneten. ca. 5 Minuten kneten.
- Teig zusammenfügen, in der Schüssel abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig in Plastiktüte geben, verschliessen. Ca. 8 Std. (über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teig kräftig kneten, halbieren. Die Teigstücke erneut halbieren, aus 2 Hälften je 6 gleich schwere Stücke schneiden. Alle Teigstücke zu runden Kugeln formen. Dafür den Teig mehrfach zusammenfalten und dazwischen drehen.
- Die grossen Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, die kleinen Teigkugeln um die zwei grossen verteilen. Die Mandeln bzw. Figürchen nach Belieben in den Teig verstecken. Ca. 1 Std. ruhen lassen. Mit Eigelbmischung bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen: Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben. Ofen auf 190 Grad einschalten, Backdauer ca. 35 Min.

Mein Tipp: 20 g flüssige Butter mit 20 g Rohrohrzucker mischen, etwas abkühlen lassen und auf dem mit Eigelb bestrichenen Kuchen verteilen, Mandelblättchen darüber streuen.

