

Dreikönigskuchen



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG
Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

300 g Mehl
30 g Zucker
21 g Hefe, frisch
175 ml Milch
40 g Butter
½ TL Salz
40 g Sultaninen
½ Zitrone

Butter in kleine Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben. Weissmehl, Zucker, Hefe und Milch in eine Rührschüssel geben und auf der niedrigsten Stufe für 2 Minuten mischen. Die Butter zugeben und weitere 6 Minuten mischen. Salz, Sultaninen und Zitronenschale zugeben und für weitere 2 Minuten mischen. Danach den Teig für 5 Minuten auf der höchstmöglichen Stufe kneten.

Den Teig in der Schüssel zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

1 Mandel, ganz

Ein Viertel vom Teig zu einer glatten Kugel formen, auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen und leicht flach drücken. Aus dem restlichen Teig 6 gleich grosse Kugeln formen. In einer Kugel die Mandel verstecken. Die Teigkugeln lose um die grosse Teigkugel anordnen. Die Kugeln sollten sich leicht berühren.

Teig nochmals für ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Das Kuchenblech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Profi-Backen Zopf 170 °C während 20 Min.

1 EL Mandeln, gehobelt
1 EL Wasser
1 EL Aprikosenkonfitüre

Mandelblättchen in der Pfanne leicht rösten. Aprikosenkonfitüre mit dem Wasser erwärmen. Nach dem Garen die Brötchen mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.



Zubehör

Kuchenblech

