



Driekoningencake

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs 20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	6
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

- 300 g bloem
- 30 g suiker
- 21 g gist, vers
- 175 ml melk
- 40 g boter
- ½ tl zout
- 40 g sultanarozijnen
- ½ citroen

De boter in kleine blokjes snijden. De citroenschil raspen. De bloem, de suiker, het gist en de melk in een kom doen en op de laagste stand 2 minuten mixen. De boter toevoegen en nogmaals 6 minuten mixen. Het zout, de sultanarozijnen en de citroenschil toevoegen en nogmaals 2 minuten mixen. Het deeg vervolgens gedurende 5 minuten op de hoogste stand kneden.

Het deeg afgedekt in de kom laten rijzen tot het dubbele volume.

- 1 amandel, heel

Van een kwart van het deeg een gladde deegbol vormen, de deegbol op de met bakpapier beklede bakplaat leggen en licht plat drukken. Van het overige deeg 6 even grote deegbollen vormen. De amandel in één van de deegbollen verstoppen. De kleine deegbollen los om de grote deegbol plaatsen. De deegbollen dienen elkaar net aan te raken.

Het deeg nogmaals gedurende ca. 20 minuten laten rusten.

De bakplaat in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken vlecht 170 °C gedurende 20 Mins

- 1 el amandelen, geschaafd
- 1 el water
- 1 el abrikozenjam





De geschaafde amandelen in de pan licht roosteren. De abrikozenjam met het water opwarmen.

De broodjes na het garen met de abrikozenjam bestrijken en met de geschaafde amandelen bestrooien.

Accessoires

Bakplaat

