

[REZEPT]

DREIKÖNIGSKUCHEN

Am Dreikönigstag kannst du ein süßes Hefengebäck – den „Dreikönigskuchen“ – backen. Er wird auch oft „Bohnenkuchen“ genannt, da in ihm traditionell eine Bohne (die „Glücksbohne“) versteckt wird. Die Glücksbohne soll bereits in der Antike darin versteckt gewesen sein. Wer die Bohne fand, war den restlichen Tag der „Bohnenkönig“ und durfte dann bestimmen, was den restlichen Tag gemacht wurde. Seit 1952 ist dieser Brauch hauptsächlich wieder in Frankreich, Spanien, England und der Schweiz aufgetaucht. Statt einer Bohne werden kleine Geschenke oder Zettel versteckt, im folgenden Rezept alternativ ein Mandel-Kern.

ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 90 g Rosinen
- 1 Prise Salz
- 30 g Germ
- 300 ml Milch
- 75 g Butter (weich)
- 1 Mandel-Kern
- 1 Ei zum Bestreichen
- 3 EL Mandelblättchen
- 3 EL Hagelzucker



ZUBEREITUNG:

Mische Mehl, Zucker, Rosinen und Salz zusammen und forme eine Mulde.

Löse danach den Germ in etwas lauwarmer Milch auf und gieße ihn mit der restlichen Milch und Butterstückchen in die Mulde. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Gib den Teig in eine Schüssel, decke ihn zu und lass ihn bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen.

Lege ein Backblech mit Backpapier aus. Forme danach aus einem Viertel Teig eine große Kugel und aus dem restlichen Teil 8 weitere Kugeln. Knete in eine Kugel eine Mandel ein.

Lege die große Kugel in die Mitte des Backblechs und die kleinen Kugeln direkt rundherum.

Lasse den Dreikönigskuchen nochmals zugedeckt gehen.

Heize das Backrohr auf 200 Grad vor. Versprudle das Ei und bestreiche den Kuchen damit. Zusätzlich kannst du ihn mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen.

Backe deinen Kuchen 30 Minuten im Backrohr.

Quelle: <https://www.gutekueche.at/dreikoenigskuchen-rezept-24374>