

Schweizer Dreikönigskuchen



Wer wird König? Klassischer Dreikönigskuchen aus süßem Hefeteig nach einem Rezept aus der Schweiz.

Zubereitungszeit: 2 Std

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Vorteig

100 g Milch

100 g Weizenmehl Type 550

1 g frische Hefe

Für den Hauptteig

Vorteig vom Vortag
200 g Milch, zimmerwarm
40 g Zucker
5 g Vanillezucker
10 g Salz
8 g frische Hefe
400 g Weizenmehl Type 550
Abrieb ½ Bio-Zitrone
60 g weiche Butter, in Stückchen geschnitten

Für die Eistreiche

1 Ei, zimmerwarm
10 g Milch (oder Sahne), zimmerwarm
Je 1 Prise Salz und Zucker

Ausserdem

1 Porzellan-Figur, 1 Mandel, 1 Bohne oder eine Münze zum Verstecken
Etwas Ahornsirup zum Bestreichen
Hagelzucker und/oder Mandelblätter zum Bestreuen.

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Zutaten für den Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen, in die Rührschüssel geben und ca. 30 Minuten zum Akklimatisieren stehen lassen.
3. Alle weiteren Teigzutaten bis auf die Butter zum Vorteig geben und bei niedrigster

Stufe 8-10 kneten. Anschließend die weiche Butter dazugeben und weitere 5-10 Minuten (bei mir waren es 8 Minuten) bei gleicher Einstellung kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Abgedeckt bei Zimmertemperatur für 60-90 Minuten ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Eistreiche das Ei durch ein feines Sieb streichen, Milch (oder Sahne), Salz und Zucker dazugeben und verrühren.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine Arbeitsfläche geben, die nicht oder nur minimal mit etwas Mehl bestreut ist. 8 Teigstücke á 80 g abteilen und daraus jeweils Kugeln formen. Dabei in einer Kugel den König (Figur, Mandel, Bohne oder Münze) einarbeiten.
6. Aus dem restlichen Teig eine große Kugel formen und mittig mit der Naht nach unten auf einen Bogen Backpapier legen. Mit etwas Abstand die 8 kleinen Kugeln, ebenfalls mit der Naht nach unten, um die große Kugel herum platzieren. Alle Teiglinge mit der vorbereiteten Eistreiche einpinseln. Die restliche Eistreiche zur Seite stellen, die wird noch gebraucht.
7. Den Dreikönigskuchen mit einer großen Schüssel abdecken und weitere 30-45 Minuten (bei mir 35 Minuten) gehenlassen.
8. Inzwischen den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze (wer hat mit Backstein) vorheizen.
9. Vor dem Backen den Königskuchen ein weiteres Mal mit der Eistreiche bepinseln und in der Ofenmitte (ohne Dampf) für ca. 30 Minuten backen.
10. Anschließend den noch heißen Kuchen mit Ahornsirup einstreichen und Hagelzucker und/oder Mandelblätter bestreuen.