

DREIKÖNIGSKUCHEN

ZUTATEN

- 500 g glattes Weizenmehl
- 75 g feiner Kristallzucker
- 300 ml Milch (zimmerwarm)
- 20 g frische Hefe (Germ)
- 1 Eigelb
- 3 g Salz
- 75 g Butter, flüssig bzw. sehr weich
- (optional 100 g Rosinen)



*Glücksbringer: 1 ganze Mandel, Haselnuss, Bohne bzw. eine backfeste Figur oder Münze



1 Eigelb und 1 EL Milch



Mandelblättchen und/oder Hagelzucker
1 oder 3 Kronen aus Papier oder Metallfolie

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zimmerwarm verwenden. Mehl und Zucker vermengen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und diese samt Eigelb, Salz und weicher Butter der Mehl-Zucker-Mischung begeben. Mit dem Mixer zunächst 3 Minuten langsam, dann 7 Minuten schnell rühren, bis der Teig leicht glänzt. (Optional: Rosinen einkneten.)
- Zugedeckt bei Zimmertemperatur gut 30 Minuten gehen lassen.
- Teig in 8 kleine Kugeln á ca. 100 g und eine große Kugel á ca. 200–220 g teilen. Zu gleichmäßigen Kugeln schleifen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Und zwar in der Mitte die große Kugel und mit etwa 1–2 cm Abstand im Kreis rundum die 8 kleinen Teigkugeln legen (geht noch etwas auf).
- In eine der kleinen Teigkugeln von unten her den Glücksbringer* eindrücken.
- Den Hefeteig mit der Hälfte der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und etwa 40–45 Minuten gehen lassen. Entweder vorsichtig abdecken oder zwischendurch nochmals einstreichen, damit der Teig nicht austrocknet.
- Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Vor dem Backen den Dreikönigskuchen nochmals bestreichen und mit Mandelblättchen und oder Hagelzucker bestreuen.
- Im Rohr etwa 30 Minuten goldbraun backen. Eventuell nach 15–20 Minuten mit einer Alufolie abdecken, damit er an der Oberfläche nicht zu dunkel wird.

TIPP

Der Dreikönigskuchen wird am Dreikönigstag (6. Jänner) zum Frühstück serviert. Wer den Glücksbringer in seinem Brötchen findet, ist (Bohnen-)König oder Königin für diesen Tag (Schweizer Brauch). Mit oder ohne Rosinen ist Geschmackssache.

