

DREIKÖNIGSKUCHEN & HEFEZOPF MIT KLETZENFÜLLUNG

ZUTATEN für 1 Dreikönigskuchen + 1 Hefezopf

250 g Kletzen (Dörrbirnen), faschiert

180 g Topfen (Quark), halbfett

60 g Honig

½ TL Zimt

60 g Walnüsse, gemahlen

2 EL Rum



500 g Weizenmehl glatt

75 g Kristall- oder Staubzucker

1 Msp. Salz

Abrieb von ½ Biozitrone

280 ml Vollmilch, zimmerwarm

ca. 20 g (= ½ Würfel) frischer Germ/Hefe

1 Ei

75 g Butter



1 Eigelb vermennt mit 1 EL Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. **Füllung:** Harte Kletzen über Nacht im Wasser einweichen, danach faschieren und zusammen mit Topfen, Honig, Zimt, Nüssen und Rum zu einer streichfähigen Masse vermengen. Eventuell etwas Wasser unterrühren.

2. **Hefeteig/Germteig:** Mehl, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in eine Mixschüssel geben.

3. Germ in die lauwarme Milch bröseln und mit einer Gabel verrühren. Die Germ-Milch und das Ei zum Mehl geben und mit dem Knethacken des Mixers auf kleiner Stufe gut 5 Minuten kneten. Dann die Butter stückweise in den nächsten 5 Minuten unterrühren.

4. Den leicht klebrigen Germteig zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

5. Teig in zwei Portionen teilen (für den Dreikönigskuchen und den Hefezopf) und jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

6. Die Kletzen-Nussfüllung auf die Teigböden aufstreichen und aufrollen.

7. **Dreikönigskuchen:** Teigrolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in drei Reihen in die Form schichten. In die Mitte eine Kugel aus Alufolie setzen. Optional einen Glücksbringer verstecken.

Hefezopf: Teigrolle der Länge nach teilen und verkordeln.

8. Beide Kuchen zugedeckt weitere 30–40 Minuten gehen lassen.

9. Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

10. Teigoberflächen mit verquirltem Ei bestreichen und Kuchen nacheinander backen. Dreikönigskuchen ca. 25, Hefezopf ca. 30 Minuten.

