Dreikönigskuchen

Zutaten (für 1 Kuchen à 8 Portionen)

1 Königsfigur oder 1 getrocknete Bohne

100 g Sultaninen, in Wasser eingeweicht

500 g Mehl

3 EL Zucker

1 TL Salz

30 g Hefe, zerbröckelt

2,5-3 dl Milch, lauwarm

75 g Butter, flüssig, abgekühlt

Garnitur:

1 Eigelb, mit 1 EL Rahm verrührt

2 EL Mandelblättchen

wenig Hagelzucker

Zubereitung

Die Sultaninen mit heissem Wasser übergiessen, 1 Stunde zugedeckt quellen lassen. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Die Sultaninen abgiessen, mit Haushaltshaltspapier trocknen und unter den Teig kneten. Teig nochmals zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aus einem Viertel des Teigs eine Kugel formen, auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Restlichen Teig in 7 Teile schneiden, Kugeln formen, dabei den König in einer Kugel oder die Bohne verstecken. Teigkugeln rund um die Mitte anordnen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 15 Minuten aufgehen lassen.

Kuchen mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen. Im

unteren Teil des auf 200° C vorgeheizten Backofens 25–30 Minuten backen.

SRF Schweizer Radio und Fernsehen, Zweigniederlassung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft SRG SSR