

Dreikönigskuchen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. Aufgehen lassen: ca. 2 1/2 Std.
Backen: ca. 30 Min.

500 g	Mehl	
1 1/2 Teelöffel	Salz	
3 Esslöffel	Zucker	
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt	alles in einer Schüssel mischen
60 g	Butter , in Stücken, weich	
1	unbehandelte Zitrone	
	nur 1/2 abgeriebene Schale	
4 Esslöffel	Sultaninen	beigeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
3 dl	Milch , lauwarm	
1	Ei , verklöpft	zum Bestreichen
1 Esslöffel	Hagelezucker oder Mandelblättchen	zum Verzieren

Formen: 8 Portionen von je ca. 80 g abwägen, Kugeln formen, dabei 1 **König** oder 1 **Mandel** in eine der Kugeln stecken. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig darum herum verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, verzieren.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pro 100 g: 7 g Fett, 8 g Eiweiss, 44 g Kohlenhydrate, 1136 kJ (272 kcal)

Haltbarkeit: Hefengebäck schmeckt frisch am besten.

