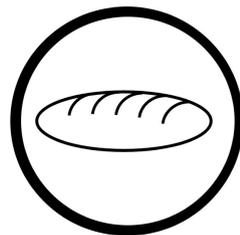


Dreikönigskuchen



8 Brötli



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



180°
30 Min



Mit
Weizen



Laktose***
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

3dl Milch ***
1EL Rum
80g Butter
0.3 Würfel Hefe
½ EL Zucker

Milch und Rum mit dem Butter und dem Zucker auf 37° erhitzen und die Hefe darin während 5 Minuten auflösen. Oder die Zutaten mit dem TM / 4 Minuten / bei 37° / auf Stufe 2 erwärmen.

500g Weissmehl
2.5 TL Salz
1 Orange abgeriebene Schale

Das Mehl mit dem Salz* mischen, Die abgeriebene Schale der Orange dazugeben und in einer Teigschüssel mit der Flüssigkeit verkneten von Hand oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten. Oder mit dem TM / 3 Minuten / mit der Teigfunktion verarbeiten.

1 Eigelb

Den Teig während mind. 2 Stunden bei Zimmer-Temperatur aufgehen lassen.**

*Salz sollte beim aufgehen der Hefe nicht mit Ihr in Verbindung gebracht werden. Die idealste Temperatur, Hefe aufgehen zu lassen, ist 37°.

** Teig, welcher ruht, fühlt sich wohl, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht in der „Zugluft“ steht.

Den Teig in 10 kleine und eine grosse Kugel formen und daraus den typischen Dreikönigskuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Eigelb „bepinseln“ und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180° ca. 30 Minuten goldig backen. Vergiss nicht vorher den König zu verstecken.

*** Je nach dem laktosefreie Milch verwenden. 1:1 mit Wasser mischen.

Wer es mag kann auch Mandelblätter und oder Hagelzucker vor dem Backen auf den Kuchen streuen.

