

Schweizer Dreikönigskuchen



Vorteig

100 ml Milch

100g Dinkelmehl 630

1g frische Hefe

Hauptteig

200 ml lauwarme Milch

40g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Salz

8g frische Hefe

400g Dinkelmehl 630

Geriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

60g weiche Butter

Zum Einstreichen

1 zimmerwarmes Ei

1 EL Milch

Eine Prise Salz

Eine Prise Zucker

Außerdem

1 Mandel oder Bohne

Etwas Rübensirup (oder anderer Sirup)

Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

Vorteig

Der Vorteig wird am Vortag (also am 5.1.) zubereitet. Dafür werden alle Zutaten gründlich verrührt und dann zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Anschließend wird der Vorteig über Nacht in den Kühlschrank gestellt.

Hauptteig

Bevor es weitergeht, sollte der Vorteig aus dem Kühlschrank genommen werden und erstmal ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Anschließend alle weiteren Zutaten bis auf die Butter dazugeben und verkneten. Danach die weiche Butter in Stücken dazugeben und weitere 5 Minuten verkneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort stellen und 60 Minuten gehen lassen.

Zum Einstreichen das Ei verquirlen und anschließend durch ein Sieb streichen. Milch, Salz und Zucker hinzugeben und verrühren.

Nach der Gehzeit den Teig auf die Arbeitsfläche legen.

Am besten die Arbeitsfläche gar nicht oder nur ein wenig mit Mehl bestreuen.

Aus dem Teig zunächst 8 Kugeln á 80g formen.

In einer Kugel die Mandel (oder Bohne) verstecken.

Aus dem restlichen Teig eine große Kugel formen.

Bei allen Kugeln darauf achten, dass die Naht jeweils nach unten zeigt und oben eine glatte Fläche zu sehen ist.

Dann die große Kugel mittig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die 8 kleineren Kugeln mit etwas Abstand um die große Kugel herum platzieren.

Anschließend mit der vorbereiteten Eimasse bestreichen und den Rest für später beiseitestellen.

Die Kugel mit einer großen Schüssel abdecken und erneut 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bevor der Kuchen in den Ofen geschoben wird, erneut mit der Eimasse einstreichen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit Sirup bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Fertig! 😊



(Drei Könige Postkarte Jahreszeitlich Waldorf | Etsy)