

Dreikönigs - Kuchen - Gâteau de Rois

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

SIRUP

20	ml	Cognac
20	ml	Orangenblütenwasser
100	Gramm	Zucker
1		Orange, unbehandelte, abgeriebene Schale
1		Zitrone, unbehandelte, abgeriebene Schale

TEIG

20	Gramm	Frische Hefe
50	ml	Lauwarmes Wasser
500	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
5		Eier

AUSSERDEM

1		Eigelb mit 1 EL Milch verquirlt
1	Essl.	Hagelzucker
1	Essl.	Orangeat, gewürfelt
1	Essl.	Zitronat, gewürfelt

Anleitung:

1. Für den Sirup Cognac mit Orangenblütenwasser, Zucker, Orangen und Zitronenschale in einem Topf bei schwacher Hitze köcheln, bis der Zucker geschmolzen ist Abkühlen lassen
2. Hefe zerbröckeln und im lauwarmen Wasser auflösen 100 g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hinein drücken Hefe hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren Den Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen, Ort ca. 20 Min gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.
3. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben Butter in Stücken und Salz zugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut verarbeiten Nach und nach die Eier unterkneten Langsam den Sirup unterrühren dann den Vorteig unterkneten Den Teig zugedeckt an einem nicht zu warmen Ort ca. 3 Std. zu doppeltem Volumen gehen lassen, danach an einem kühleren Ort nochmals 2 Std gehen lassen
4. Eine Frankfurter-Kranz-Form (24 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen, in die Form legen und die beiden Enden zusammenfügen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min gehen lassen Danach mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker, Zitronat und Orangeat bestreuen
5. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (auf mittlerer Schiene) ca. 25 Min backen Evtl. nach der halben Backzeit mit Pergamentpapier abdecken In der Form kurz abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Info: Das traditionelle Dreikönigsgebäck der Region um die Hafenstadt Bordeaux. An diesem Tag wird ein weißer Bohnenkern mit eingebacken und wer ihn findet, wird zum König des Tages gemacht.

Dreikönigs - Kuchen - Gateau de Rois

(Fortsetzung)