

Dreikönigs - Kuchen Spa.

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Saison, Land, Spanien

Zutaten für: 2 Stück

TEIG

500	Gramm	Weizenmehl
80	Gramm	Zucker
30	Gramm	Frische Hefe
200	ml	Lauwarme Milch
1	Beutel	Schwartau Citro-back
1	Beutel	Schwartau Orange-back
1	Beutel	Bourbon-Vanillezucker
125	Gramm	Butter oder Margarine, zerlassen
3		Eier

DEKORATION

100	Gramm	Schwartau Süße Mandeln gesplittert
1	Beutel	Schwartau Pistazien gehackt
1	Pack.	Schwartau Echte Belegkirschen bunt
1		Eigelb zum Bestreichen
		Backpapier

Anleitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker zufügen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und etwas Mehl vom Rand, in der Mulde einen Vorteig rühren. Mit Mehl bestäuben, an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt

2. Citro-back, Orange-back, Vanillezucker, zerlassene Butter oder Margarine und Eier zufügen, zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Nochmal zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig erneut gut durchkneten und halbieren. Beide Teighälften zu 50 cm langen Rollen formen. Teigenden mit etwas Eigelb bepinseln und jede Rolle zu einem Ring zusammenfügen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 20 Min. gehen lassen.

4. Mit Eigelb bepinseln und mit den Mandeln, Pistazien und halbierten Belegkirschen garnieren. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gasherd: Stufe 3, Umluftherd: 175 Grad C) 20-25 Min. goldbraun backen.