



DREIKÖNIGSKUCHEN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



52 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten

Für den Teig:

- 550 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Butter
- 15 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 60 g Apfelmark



Außerdem:

- 50 g Rosinen
- 1 Mandel (alternativ eine Münze oder getrocknete Bohne)
- 2 EL Milch
- 2 EL Hagelzucker
- 2 EL gehobelte Mandeln

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm (auf 37 Grad) und löse die Hefe darin auf. Rühre den Zucker, Vanillezucker und Salz hinzu. Gib die restlichen Zutaten für den Teig in eine Schüssel und gieße die Hefemilch dazu. Verknete die Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig.
2. Decke den Teig ab und lasse ihn 2 Stunden ruhen.
3. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und falte den Teig zusammen. Knete die Rosinen unter.
4. Schneide ein Drittel des Teiges ab und forme daraus eine runde Kugel. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Teile den restlichen Teig in 8 gleiche Teile und forme ebenfalls runde Brötchen. Verstecke in einem Brötchen die Mandel.
7. Ordne die Brötchen nun um das große Brötchen an.
8. Bestreiche die Teiglinge mit Milch und bestreue sie mit Hagelzucker und gehobelten Mandeln.

9. Backe den Königskuchen für 30 Minuten goldgelb.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.