

Dreikönigskuchen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Gesamzeit: ca. 2 Std.

Zutaten:

- 500g Mehl oder Zopfmehl
- 60g Butter in Stücken
- 1 halbe Zitrone, Zitronenschalen fein
- 1 ½ TL Salz
- 300g Milch
- 40g Honig oder 3 EL Zucker
- 20g Frische Hefe
- 80-100g Schoggistückli oder 3 EL Sultaninen
- 1 Ei verkopft, zum bestreichen



Ei-Gemisch; 1 Ei, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, abgeseibt, zum bestreichen

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Zitronenschalen und Salz in den Mixtopf abwägen und **6 Sek. / Stufe 7** mischen. In einer anderen Schüssel umfüllen.
2. Milch, Honig oder Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **1 Min. / 37 Grad / Stufe / 1** erwärmen.
3. Das Mehlgemisch zur Milch geben und **3 Min. / Knetstufe** kneten. Teig rausnehmen und Rosinen oder Schoggistückli in den Teig kurz von Hand einarbeiten.
4. Den Teig an der Wärme um das doppelte aufgehen lassen.
5. Dann 8 Portionen von je 80g abwägen, Kugeln formen. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig darum verteilen.
6. 1 König in eine Kugel stecken, so dass man es von oben nicht sieht.
7. Mit dem Ei-Gemisch gleichmässig bepinseln und dann ca. **30 Min.** aufgehen lassen. Dann nochmals mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen und Hagelzucker verzieren.
8. Backen; **ca. 30 Minuten** in der unteren Hälfte des **180 Grad** vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.