

Dreikönigskuchen

Zutaten Mehlkochstück

60 g Wasser
12 g Emmermehl

Zutaten Vorteig

160 g Dinkelmehl (Typ 630)
15 g Hefe
95 g Milch



Zutaten Hauptteig

160 g Dinkelmehl (Typ 630)
15 g Rohrohrzucker
1 Ei
4 g Salz
etwas Zitronenabrieb
etwas Tonkabohne
45 g Milch
35 g weiche Butter
35 g weiße Schokoladenjunks
1 ganze Mandel

Zum Bestreichen: 1 Ei, etwas Milch, Salz & Zucker, Hagelzucker

Zubereitung Mehlkochstück

Am Vortag das Mehl in kochendes Wasser einrühren und kurz weiterkochen, bis das Mehl andickt. Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zubereitung Vorteig

Mehl, Hefe und Milch verkneten, bis gerade ein Teig entsteht. Über Nacht abgedeckt ruhen lassen.

Zubereitung Hauptteig

Das Mehlkochstück, den Vorteig und die übrigen Zutaten für den Hauptteig – bis auf die Mandel – verkneten.

Den Teig abgedeckt 1/2 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und in 8 ca. 70 g schwere Stücke und 1 ca. 120 g schweres Stück teilen. Alle Teiglinge rund schleifen, in einem der Stücke die Mandel verstecken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Das große Stück in die Mitte, die anderen drumherum. Ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Das Ei mit Salz, Milch und Zucker vermischen und den Königs Kuchen damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Backofen auf 190°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen in den Ofen schieben und die Temperatur sofort auf 170°C Grad reduzieren. Ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

