

Dreikönigskuchen

für einen Kuchen mit 8 Kranzteilen:

500 g	Zopfmehl
300 g	Sojamilch
42 g	Hefe
2 TL	Birnendicksaft
2 EL	Zucker
1.5 TL	Salz
1	Zitrone, abgeriebene Schale
4 EL	Sonnenblumenöl (neutral)
120 g	Mandelmasse
75 g	Sultaninen (oder gehackte Schoggi/Schoggiwürfeli)

Verzierung:

etwas	Sojamilch
einpaar	gehobelte Mandeln
einpaar	Hagelzuckerkörner
1	König/in und 1 Krone

1. Sultaninen mind. 1 Stunde in Wasser einweichen, so werden sie nicht schwarz und bleiben ausserdem schön saftig.
2. Alle Zutaten bis auf die Sultaninen/Schoggi und die Mandelmasse zu einem Teig kneten.
3. Mandelmasse in kleinen Stücken langsam zum Teig geben und kräftig weiter kneten.
4. Nun die abgetropften Sultaninen oder die gehackte Schoggi begeben; nur noch kurz kneten.
5. Zugedeckt ca. 90 Minuten aufgehen lassen, am Besten in der Nähe der Heizung.

1. Abwägen des Teiges: 1 Mittelstück à 400 g und 8 Kranzteile à 80 g.
2. Alle Teile rund aufarbeiten und locker auf einem Blech zusammensetzen.
3. In ein Kranzteil den König oder die Königin verstecken.
4. Den KönigInnenkuchen nun mit der flachen Hand etwas flach drücken, damit alle Teile schön zusammenhalten.
5. Den ganzen KönigInnenkuchen mit Sojamilch anstreichen.
6. Gehobelte Mandeln auf dem Mittelstück verteilen und den Hagelzucker auf den Kranzteilen verteilen, oder nach Belieben selber verzieren.
7. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
8. Den fertig geformten Königskuchen nun noch mal ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Backen: Bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Einkaufstipps: Mandelmasse gibt's in der Migros oder im Coop. Wichtig ist zu schauen das drauf steht zum Backen geeignet.
König/in bekommt man im Bastelgeschäft oder bei einer Bäckerei lieb Fragen.
Zopfmehl besteht aus Weizenweissmehl (90%) und Dinkelmehl (10%).
Ich habe mit diesem Mehl die besten Backergebnisse erzielt. Es funktioniert jedoch auch mit normalem Weiss- Halbweiss- oder Dinkelmehl.

Profitipp: Das Salz und die Hefe sollten sich beim abwiegen nicht berühren. Das Salz löst sonst die Hefe auf und somit wirkt diese nicht mehr.

Allergikerhinweis: Hier funktioniert das Rezept am besten mit Sojamilch, es kann aber auch eine andere Pflanzenmilch benützt werden.