



Dreikönigskuchen mit Apfel

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Für das Mehlkochstück

125g Milch
25g Weizen-Weissmehl

Für den Teig

Mehlkochstück, kalt
100g Apfel, fein gerieben
2 EL Zitronensaft
60-80g Milch, kalt
8g Frischhefe
40g Zucker
1TL Zimtpulver
1 Prise Nelkenpulver
475g Weizen-Weissmehl
10g Salz
60g Butter, kalt

Bestreichen/Deko

1 Ei, ev. Milch/Rahm
Ahornsirup/Hagelzucker

Dreikönigskuchen mit Apfel

Mehlkochstück

Am Vortag: die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem kleinen Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen und bedeckt bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Teigzubereitung/erste Teigruhe

Den Apfel fein reiben (100g!) und mit etwas Zitronensaft vermischen. Alle Zutaten ausser der Butter in der angegebenen Reihenfolge in die Knetschüssel geben und 6–8 Minuten auf niedriger Stufe kneten (anfänglich nur 60g Milch). Der Teig ist noch recht trocken, alles gut! Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe kneten und während dieser Zeit die kalte Butter geduldig und nur stückchenweise zum Teig geben. Falls nötig, gegen Ende, weitere 10–20g Milch zugeben. Der Teig ist schlussendlich geschmeidig und weich.

Ideale Teigtemperatur: 23–25 °C.

Luftdicht bedeckt bei 21–23 °C ca. 45 Minuten gehen lassen.

Ei-Anstrich

Inzwischen das ganze Ei durch ein kleines Sieb streichen und wenn gewünscht etwas Rahm oder Milch dazugeben (Dreikönigskuchen fällt dann etwas heller aus, ich verzichte meistens darauf).

Formen/1. Bestreichen/zweite Teigruhe

Den Teig mit Hilfe der Teigkarte auf die unbemehlte oder nur leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 8 Teigstücke à 80g abwägen. Den Rest des Teiges zu einer grossen Kugel formen und diese mit der Naht nach unten auf ein Backpapier legen. Jetzt auch die restlichen Teigstücke zu Kugeln formen und mit der Naht nach unten gleichmässig – nicht zu dicht – um die grosse Kugel herum platzieren.

König oder Mandel einfalten nicht vergessen!

Mit einer grossen Schüssel bedeckt nochmals ca. 1 Stunde reifen lassen.

2. Bestreichen/Backen/Dekorieren

Kurz vor dem Backen nochmals mit dem Ei-Anstrich bepinseln. Im sehr gut vorgeheizten Ofen und wenn möglich auf dem Backstein bei 190 °C ohne Dampf ca. 30 Minuten backen.

Noch heiss mit Ahornsirup bestreichen und Hagelzucker (oder Mandelblättchen!) bekleben.