Essener Advents-Kalender 2018

6.1.2019 König für einen Tag

Rezept: Königskuchen

www.essener-adventskalender.de

Der Kuchen wird mit Hefeteig gebacken und hat eine runde Form. Oben drauf setzt man nach dem Backen eine Papier-Krone. Die darf dann die Person aufsetzen, die die Bohne in ihrem Kuchenstück findet.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- 4 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 100 g weiche Butter
- ¼ l Milch
- 1 Ei
- 1 Eigelb zum Bestreichen sowie 80 g flüssige Butter
- 50 g gehackte Mandeln
- Bohne oder Mandel nicht vergessen!

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 5 EL lauwarme Milch verrühren, in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter, Ei, Zitronenschale und übrige Milch zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt 30-45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Dann daraus 9 oder 7 Kugeln formen, eine in die Mitte einer gefetteten Springform setzen, die anderen alle drumherum. Wieder gehen lassen. In eine der Kugeln die Bohne stecken.
Nachdem der Teig etwa auf die doppelte Menge aufgegangen ist, mit Eigelb bestreichen und in etwa 45 Minuten bei Mittelhitze backen. Aus der Form nehmen und mit flüssiger Butter bestreichen. Wer mag, kann auch noch ein paar Mandelblättchen darüber streuen.

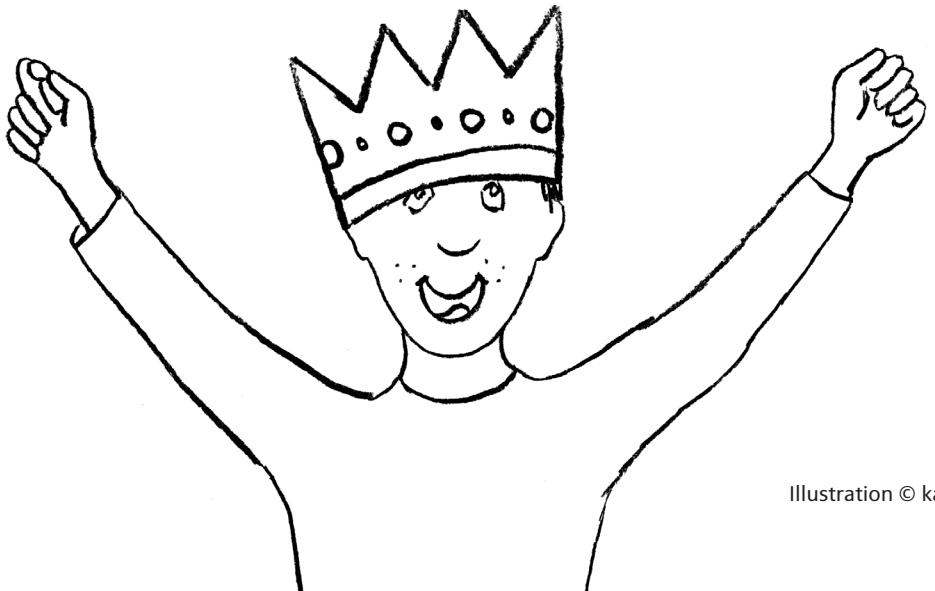

Illustration © karin@cordes-art-design.de