



UrDinkel-Dreikönigskuchen

1

Aprikosen und Wasser mischen, zugedeckt quellen lassen.

2

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Hefe mit der Milch anrühren, mit der Butter dazugießen. Zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden um Doppelte aufgehen lassen.

3

Den aufgegangenen Teig nochmals zusammenkneten. Aprikosen darunter kneten. Nochmals zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

4

Aus 1/4 Teig eine Kugel formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Restlichen Teig in 8 Teile schneiden, je eine Kugel formen, dabei in einer Kugel den König oder die Königin verstecken. Kugeln mit wenig Abstand um die Mitte anordnen. Den Königsbrot mit einem feuchten Tuch bedecken und 15 Minuten aufgehen lassen. Dann mit Eigelb bestreichen, mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.

Backen

25-30 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps

Königsfiguren sind beim Bäcker erhältlich. Es lohnt sich die Figuren von gekauften Königsbrot zu sammeln. Statt Könige eine Bohne oder eine gereinigte Münze verwenden

Quelle:

IG Dinkel, Judith Gmür-Stalder

Rezepte - Gebäcke - www.urdinkel.ch, 3.1.2023

Hefeteig

100 g Dörraprikosen, klein gewürfelt
3 EL Wasser
250 g UrDinkel-Weissmehl
250 g UrDinkel-Ruchmehl
1 Teelöffel Salz
3 EL Zucker
20 g Hefe, zerbröckelt
ca. 2,5 dl Milch, lauwarm
75 g Butter, flüssig

1 König oder Königin

Garnitur

1 Eigelb, mit 1 EL Rahm verrührt
Mandelblättchen
Hagelzucker

