

Roscón de Reyes – spanischer Dreikönigskuchen (ein Kuchen – ca. 22 cm)



Hefeteig:

250 g Mehl
1 EL Zucker
½ Pkg Hefe (4 g – trocken)
25 g Butter – geschmolzen
110 ml Milch
1 Ei
Abrieb ½ Orange
Abrieb ½ Zitrone
1 EL Orangensaft
½ TL Salz
1 EL Rum



zum Bestreichen + Dekoration:

Milch
Mandelblättchen + Hagelzucker
Kandierte Früchte nach Wahl (Belegkirschen, Datteln, Zitronen, Orangen...)

Füllung:

250 ml Sahne
2 EL Vanillezucker
2 Pkg Sahnesteif

So geht's

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker und die Hefe zugeben. Nun die Milch leicht erwärmen, mit der geschmolzenen Butter und dem Ei verrühren und zugeben. Die Geschmackszutaten zugeben (Orangen- Zitronenabrieb, Rum und Salz) und zu einem klebrigen Teig vermengen. 1 EL Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den klebrigen Teig darauf geben. Nun mit den Händen das Mehl unterarbeiten und etwa 5 min kneten. Den Teig als Kugel zurück in die bemehlte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 h gehen lassen.

Während der Gärzeit die kandierte Früchte vorbereiten. Orangen und Zitronen in Scheiben schneiden und in einem Zuckersirup kurz aufkochen, dann auf einem Backpapier trocknen lassen. (Sirup: Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 sirupartig einkochen lassen).

Sobald der Teig gegangen ist diesen kurz durchkneten, zu einer Kugel formen und in diese mittig ein Loch drücken. Langsam auseinanderziehen, sodass ein großer Donut entsteht. Achtet darauf, dass das Loch groß genug ist. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Bei 190 °C (Umluft) etwa 20 min goldbraun backen. In den letzten 5-10 min die kandierte Früchte auf den Ring legen und mitbacken. Der Ring ist fertig, wenn er sich beim Klopfen auf die Unterseite hohl anhört.

Auskühlen lassen und quer durchschneiden. Nun die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und den Kuchen damit füllen. In die Füllung an einer Stelle eine Mandel drücken, bevor der Deckel aufgelegt wird - wer diese beim Essen findet, ist der König des Tages.

