

Dreikönigskuchen Frankreich**Rezept für 1 Kuchen (12 Stücke)**

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Süßes & Kuchen

Zutaten:

1/2	Vanilleschote
100 g	Puderzucker
100 g	weiche Butter
150 g	Mandeln, fein gemahlen
3	Eier (Gr. M)
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 Packungen	Blätterteig aus dem Kühlregal (600 g)
1	kleine Porzellanfigur zum Verstecken oder eine ganze Mandel
1	Eigelb

Zubereitung:

1. Für die Füllung die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.
2. Puderzucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Gemahlene Mandeln untermischen und nach und nach die Eier zugeben und verrühren. Zuletzt Vanillemark und Orangenschale untermischen.
3. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Eine Packung Blätterteig entrollen und daraus einen etwa 26 cm großen Tortenboden ausschneiden. Mit einem Tortenheber oder zwei breiten Paletten auf das vorbereitete Blech heben.
6. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Porzellanfigur oder den Mandelkern in der Füllung verstecken.
7. Den zweiten Blätterteig ebenfalls ausrollen und zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser ausrollen.
8. Den Teigrand des belegten Bodens dünn mit Wasser bepinseln. Den zweiten Teigboden als Deckel vorsichtig auflegen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken. Zum Verzieren der Kante mit zwei Fingerspitzen jeweils im Abstand von etwa 5 cm rundum auf den Rand drücken. Den Rand in den Zwischenräumen mit einer runden Messerkuppe leicht zur Teigmitte drücken, so dass eine Bogenkante entsteht.
9. Das Eigelb verquirlen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen.
10. Den Kuchen in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste) und ca. 30 Minuten goldbraun backen.
11. Blech aus dem Backofen nehmen, auf ein Gitter setzen und den Kuchen auskühlen lassen. Möglichst ofenfrisch servieren.

Hinweis: Dieser Kuchen wird in Frankreich traditionell zum Dreikönigstag gebacken. Ein hübscher Brauch ist es, eine kleine Porzellanfigur in der Füllung mitzubacken. Wer sie findet, darf sich an diesem Tag wie ein König fühlen.

Pro Stück (Bei 12 Stücken): 405 kcal/ 1685 kJ
24 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 31 g Fett