

**Sören Anders**  
**Dreikönigskuchen mit kandierten Früchten**

**Freitag, 5. Januar 2024**  
**Rezept für 1 Kuchen (12 Stücke)**

Dauer: 4 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Süßes & Kuchen, Heimatküche

## Zutaten:

Für den Teig:

450 g	Weizenmehl, Type 405
20 g	frische Hefe
100 ml	Milch
100 g	Zucker
1	Bio-Orange
1	Bio-Zitrone
150 g	weiche Butter
2	Eier (Gr. M)
2 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
etwas	Weizenmehl, Type 405 zum Abstäuben
1	kleine Porzellanfigur zum Verstecken oder eine ganze Mandel

Für die Dekoration:

1	Ei
1 EL	Milch
1	Orange
60 g	Mandelstifte
80 g	kandierte Früchte (z.B. Zitronat, Kirschen, Orangeat)

## Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde hinein bröseln. 3 EL der Milch mit 1 EL Zucker vermischen und in die Mulde gießen. Mit einer Gabel Flüssigkeit und Hefe in der Mulde mit wenig Mehl vom Rand der Mulde grob vermischen.
2. Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von der Orange und Zitrone jeweils dünn etwas Schale abreiben. Dann von der Orange den Saft auspressen.
4. Das Tuch von der vorbereiteten Schüssel nehmen und weiche Butter, die Eier, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenabrieb, ausgepressten Orangensaft, den restlichen Zucker, die restliche Milch und eine Prise Salz mit in die Mehl-Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüsselrand lösen und mindestens 5-10 Minuten geknetet werden.
5. Dann den Teig in der Schüssel leicht mit Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
6. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten. In dem Teig die kleine Figur oder Mandel verstecken und Teig zu einer Kugel formen. In die Mitte der Teigkugel ein Loch drücken und den Teig von innen nach außen zu einem Kranz auseinanderziehen. Den Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Zum Verzieren das Ei und Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen.
9. Die Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
10. Den Kranz mit Orangenscheiben, Mandelsplintern und kandierten Früchten verzieren. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.
11. Den Kranz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am besten ofenfrisch servieren.

Pro Stück (bei 12 Stücken): 330 kcal/ 1380 kJ  
41 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 15 g Fett