

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 05.01.2024

Dreikönigskuchen mit Marzipanfüllung

Für 12-14 Stücke

Zutaten:

Für den Hefe-Vorteig:

150 g Weizenmehl (Type 405)
150 g Milch
22 g Hefe frisch

Für den Hauptteig:

240 g Weizenmehl (Type 405)
45 g Zucker
60 g Butter
1 Ei (Größe M)
10 g Salz

Für die Marzipanfüllung:

265 g Marzipanrohmasse
40 g zimmerwarme Butter
1 Ei (Größe M)
45 g Semmelbrösel oder süße Brösel

Für die Eistreiche und die Dekoration:

1 Ei (Größe M)
50 g Mandelblättchen
50 g Hagelzucker

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Puderzucker zum Bestauben
1 Mandel

Zubereitung:

1. **Für den Hefe-Vorteig** Mehl, Milch und Hefe in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Vorteig verkneten. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. **Für den Hauptteig** Vorteig, Mehl, Zucker, Butter, Ei und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Vom Hefeteig 8 Portionen à 70 g abnehmen und rundschleifen.

Hinweis: Der übrige Teig ist für das Mittelstück vorgesehen und wird ebenso rundgeschliffen.

5. **Für die Marzipanfüllung** die Marzipanrohmasse mit der Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Erst das Ei nach und nach unterrühren, dann die Brösel unterrühren.

6. Die 8 Teigstücke auf der Arbeitsfläche nacheinander leicht ausrollen und jeweils etwa 2 gehäufte EL der Marzipanfüllung (ca. 40 g) in die Mitte geben und den Teig vorsichtig darüber einschlagen. Teigkugeln eventuell noch einmal nachschleifen, so dass die Kugeln rund werden.



Hinweis: In eine Kugel wird zusätzlich zur Füllung noch eine Mandel hineingelegt. Wer diese findet, ist an diesem Tag der König und bekommt die Krone.

7. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die große Kugel wird in der Mitte auf dem vorbereiteten Blech platziert. Um diese Kugel herum werden die 8 übrigen Kugeln mit leichtem Abstand gelegt.

8. **Für die Eistreiche** das Ei in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab kurz pürieren. Dreikönigskuchen damit bestreichen und etwa 1 Stunde bei warmer Zimmertemperatur gehen lassen.

9. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

10. Kuchen nochmals vorsichtig mit Ei bestreichen, mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen und im heißen Ofen in der Mitte etwa 30-40 Minuten backen.

Romans Tipp: Am besten mit einem Fühlerthermometer prüfen, um sicher zu gehen, dass die Füllung durchgebacken ist (Kerntemperatur etwa 90 Grad).

11. Den Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.

Romans Tipp: Den Dreikönigskuchen nur leicht mit Puderzucker bestäuben, so dass die Backfarbe und der Glanz der Eistreiche noch zu erkennen sind.