

## Dreikönigskuchen

100	g	Sultaninen
500	g	Weissmehl
3	EL	Zucker
1	TL	Salz
30	g	Hefe
2,5-3	dl	Milch
75	g	Butter

### Zum Fertigstellen:

1	Stk	Eigelb
1	EL	Milch
2	EL	Mandelblättchen
wenig		Hagelzucker

### Zubereitung

Die Sultaninen mit heissem Wasser übergiesen und 1 Stunde zugedeckt quellen lassen.

Die Milch in einer Pfanne erwärmen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe in eine Tasse zerbröseln. Wenig Milch dazu geben und die Hefe darin vollständig auflösen. In die Mehlmulde giessen und mit etwas Mehl verrühren. Restliche Milch und die flüssige Butter begeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Sultaninen abgiessen, gut abtropfen lassen und unter den Teig kneten. Teig nochmals zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aus einem Viertel Teig eine Kugel formen. Auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen. Restlichen Teig in 8 Teile schneiden, Kugeln formen, dabei den König in einer Kugel verstecken. Die Teigkugeln mit wenig Abstand rund um die Mitte anordnen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 15 Minuten aufgehen lassen.

Eigelb und Milch verquirlen. Den Königskuchen damit bestreichen. Mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.

Im unteren Teil des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

### Nährwert pro 100 Gramm

Kalorien	326
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiss	8 g
Fett	9 g