

## Dreikönigskuchen

ca. 9 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Germteig:

- 500 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
- 1 Ei (Größe M)
- 200 ml lauwarme Milch
- 100 ml flüssiges raumwarmes Schlagobers
- 100 g weiche Butter

#### Zum Unterkneten:

- 100 g Rosinen
- 1 ganze Mandel oder getrocknete Bohne

#### Zum Bestreichen:

- 1 Dotter (Größe M)
- 1 EL Milch

#### Zum Bestreuen:

- Dr. Oetker Hagelzucker

### 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Die Rosinen unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Aus dem Teig 10 gleich große Kugeln formen. Aus zwei davon eine größere Kugel formen und mittig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die anderen 8 Kugeln rundum anordnen. Bei einer Kugel die Mandel oder Bohne einsetzen. Abgedeckt ca. 20 Min. rasten lassen.

### 2 Zum Bestreichen:

Dotter mit Milch versprudeln. Den Kuchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**