

Rezepte

Königskuchen

500 gr Weissmehl
80 gr Zucker
20 gr frische Hefe
80 gr Butter
1 TI Salz
4 dl Milch
1 St frisches Ei
10 gr Sultaninen
Hagelzucker
Königsfigur



Zubereitung

Weissmehl, Zucker und Salz miteinander vermischen, Hefe in der Milch auflösen. Die weiche Butter in kleinen Stücken begeben. Von Hand alle Zutaten gut kneten bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt, zugedeckt ruhen lassen.

Aus einem viertel des Teiges eine Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen, aus dem Rest des Teiges Kugeln formen und um die grosse Teigkugel rundum anordnen.

In eine Kugel die Königsfigur stecken, Königskuchen mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, vor dem Backen ruhen lassen.

Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad 25 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.