



«Die Mandel ist im Kuchen versteckt und krönt die Königin oder den König»

## KÖNIGSKUCHEN

Ein Ei im Hefeteig bereichert das Aroma macht jedoch das Gebäck eher trocken.

1. Mehl, Salz, Hefe, Zucker, Zitronenschale, weiche Butter und Milch in einen Teigschüssel geben, verrühren und auf dem Arbeitstisch zu einem weichen Teigballen kneten oder in der Haushaltmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen. Zuletzt die Korinthen oder die Sultaninen begeben und kurz weiter kneten.

Die Teigschüssel mit Haushaltfolie decken und an einem nicht zu warmen Ort über Nacht aufgehen lassen. Oder an einem 25 – 30 °C warmen Ort, z.B. Wärmeschublade o.Backofen mit eingeschalteter Ofenbeleuchtung ohne Temperatureinstellung.

Den Teig um das Doppelte aufgehen lassen, das kann 1 -2 Stunden dauern  
Formen:

Den aufgegangenen Teig nicht mehr zusammendrücken sondern sachte zu einem langen Stran ziehen und halbieren. Aus jeder Hälfte eine Grössere Kugel formen und 6 kleinerer Kugeln formen. Dazu kein Mehl verwenden. In je eine der Teigkugeln eine Mandel einarbeiten. Die grösseren Teigkugeln auf das Backblech legen und die kleineren rundum anfügen. Den geformten Teig nochmal ca. 30 Minuten im 30 °C Backofen aufgehen lassen.

171226 Birnbrot

Für zwei Königskuchen zu je 400 g  
500 g Weizenweissmehl  
2 TL Salz ( gestrichen)  
15 g Hefe  
50 - 70 g Zucker  
1 Zitrone, nur Schale abgerieben  
50 g Butter, weich  
3 dl Milch  
2 EL Korinthen o. Sultaninen halbiert  
2 Mandel oder Haselnüsse als König  
1 Ei und 1 EL Milch zusammen verrührt  
zum Bestreichen  
2 EL gehobelte Mandeln oder Hagelzucker zum Bestreuen



Mit der Ei-Milchmischung bestreichen und mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, mit Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen. Wenn möglich zu Backbeginn einen Dampfstoss oder Sprühwasser in den Ofenraum geben



**Weichspeckbirnen sind Dörrbirnen welche kontrolliert dehydriert wurden, sie sind weich käuflich und müssen nicht eingeweicht werden. Wir empfehlen trotzdem diese Dörrbirnen im Rotwein zu marinieren.**



**Conference, Amanlis, Gute Luise, Blaulängler, Wasserbirne und Kaiser Alexander sind die Namen der Dörrbirnen aus der Holzofendörrerei von Lömmenschwil. Die zum Teil recht harten Birnen müssen während 12 Stunden in Wasser eingeweicht werden.**

