



Dreikönigskuchen

mit Vorteig/Poolish

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Vorteig/Poolish

100g Milch
100g Weizen-Weiss-/
Halbweissmehl (Type 550/Type
812)
1g Frischhefe

Eistreiche

1 Ei
10g Milch oder Rahm
je 1 Prise Salz/Zucker

Hauptteig

Vorteig/Poolish
200g Milch, zimmerwarm
8g Frischhefe
40g Zucker
5g Vanille-Zucker
400g Weizen-Weiss-/
Halbweissmehl (Type 550/Type
812)
10g Salz
1/2 Bio-Zitrone, abgeriebene
Schale
60g Butter, weich

Dreikönigskuchen mit Poolish

Vorteig

Tag 1, am Abend: die Milch in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Löffel gut einrühren. Das Mehl zugeben und alles gut vermischen. 1–2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Tag 2 (bis zu 24 Stunden im Kühlschrank lagern ist ok!): den Vorteig/Poolish aus dem Kühlschrank nehmen und in der Knetschüssel 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Die Milch, die Hefe und alle weiteren Zutaten ausser der Butter in die Knetschüssel geben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Dann die weiche Butter in Stückchen dazugeben und den Teig nochmals 5–10 Minuten schonend kneten. Der Teig ist am Schluss recht weich und elastisch. Bedeckt bei Raumtemperatur 60–90 Minuten gehen lassen.

Ei-Anstrich

Inzwischen das Eigelb samt Eiweiss durch ein kleines Sieb streichen, Rahm, Salz und Zucker zugeben und gut mischen.

Kugeln formen/1. Anstrich

Den Teig mit der Teigkarte auf die unbemehlte – oder nur ganz leicht bemehlte! – Arbeitsfläche geben und 8 Teigstücke à 80g abwägen. Den Rest des Teiges zu einer grossen Kugel formen und diese mit der Naht nach unten auf ein Backpapier legen. Jetzt die restlichen Teigstücke auch zu Kugeln formen und mit der Naht nach unten gleichmässig – nicht zu dicht – um die grosse Kugel herum platzieren. König oder Mandel einfalten nicht vergessen!

Den Dreikönigskuchen das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bepinseln und mit einer grossen Schüssel bedeckt nochmals 30–45 Minuten gehen lassen.

2. Anstrich/Backen/verzieren

Kurz vor dem Backen nochmals mit dem Ei-Anstrich bepinseln. Im sehr gut vorgeheizten Ofen und wenn möglich auf Backstein bei 190 °C ohne Dampf ca. 30 Minuten backen.

Noch heiss mit Ahornsirup bestreichen und Hagelzucker oder Mandelblättchen „bekleben“.