

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Spanischer Dreikönigskuchen

Für den Teig:

400 g Mehl (Type 505)
20 g frische Hefe
120 ml Milch
100 g blanchierte und geriebene Mandeln
120 g weiche Butter
2 Eier, zimmerwarm
100 g Zucker
geriebene Zitronen- und Orangenschale (jeweils
von einer Zitrone und Orange)
1 El Brandy
1 Prise Salz
1 Ei zum Bestreichen
Belegkirschen, kandierte Orangenstücke oder/und
sonstige Früchte, abgezogene Mandelhälften



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde reindrücken. Anschließend die Hefe zerbröseln und in die Mulde geben. Milch erwärmen (sie sollte lauwarm sein). Etwas davon (50 – 60 ml) über die Hefe geben und mit einem Esslöffel Zucker bestreuen. Die Hefe mit der Milch und dem Zucker in der Mehlmulde zu einem Vorteig anrühren. Ca. 20 min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Hefe sichtbar vergrößert hat. Anschließend den Vorteig mit dem Mehl, der restlichen Milch und dem restlichen Zucker, Mandeln, Eiern, Salz, Zitronen- und Orangenschale, Brandy und Butter zu einem Teig verarbeiten (idealerweise in einer Küchenmaschine). In einer Schüssel zugedeckt für 1 – 1 1/2 Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten. Aus dem Teig einen Ring formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Der Ring gelingt z. B., indem man in die Teigkugel von oben ein Loch reindrückt und mit den Daumen in der Mitte auseinanderzieht. Damit der Ring seine Form behält, sollte eine kleine eingölte Schüssel in die Mitte gesetzt und später mitgebacken werden. Den Ring nochmals (mit der Schüssel in der Mitte) ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Teigring mit einem verschlagenen Ei bestreichen. Mit den Belegkirschen, den Mandeln, kandierten Früchten und dem Hagelzucker verzieren. Im vorgeheizten Backofen den Roscón de Reyes bei 160° C Umluft ca. 30 min backen, bis er gold-gelb ist (dabei den Kuchen im Blick behalten, durch das Ei wird er schnell braun).

