Rezept: Traditioneller Drei-Königs-Kuchen

Anleitung Nr. 1286

Warum soll es nur zum Drei-Königs-Tag einen leckeren **Drei-Königs-Kuchen** geben? Dieser schmeckt sicherlich allen zum Familienfest oder einfach so. Hier das **Rezept** für den Traditionskuchen.

Und so geht's:
Es ist eine typisch französische Tradition, dass am Drei-Königs-Tag in diesem Kuchen eine kleine Porzellanfigur eingebacken wird. Derjenige, der das Krönchen in seinem Kuchenstück findet, wird den ganzen Tag der König sein und besonders viel Glück haben.

Zutaten
2 Rollen runder Blätterteig
150 g gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
150 g weiche Butter 3 Eier (klein)
1 Eigelb

Mandelcreme
Zunächst wird in einer Schüssel der Puderzucker und die Butter zu einer schaumigen Masse verrührt. Nun werden nach und nach abwechselnd die Eier und die gemahlenen Mandeln unter die Masse gehoben.

Schichten des Kuchens und Backen
Nun wird die erste Schicht Blätterteig auf ein Backblech gelegt und eine erste Schicht Mandelcreme auf dem Teig verstrichen, hierbei den Rand des Teigs aussparen. Wer ein Krönchen zur Hand hat, kann dieses nun verstecken. Alternativ kann ein Zuckerdekor versteckt werden. Der Rand des Blätterteigs wird mit etwas Wasser befeuchtet, eine zweite Schicht Blätterteig wird auf den Kuchen gelegt. Mit den Fingerspitzen werden nun beide Blätterteiglagen an den Rändern aneinander gedrückt und so miteinander verbunden. Mit der Spitze eines Messers kann jetzt ein Gitter auf den Kuchen gezeichnet werden. Anschließend den Kuchen mit Eigelb bestreichen und bei 180 °C (170°C Heißluft) für ca. 40 Minuten in den Backofen schieben. Fertig gebacken hat der Kuchen eine herrlich goldbraune Farbe. Sobald der Drei-Königs-Kuchen abgekühlt ist, kann er serviert werden.

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge