



Dreikönigskuchen mit Schokolade

ERGIBT: 1 KRANZ, 8 STÜCK

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 25-30MIN.

Zutaten

Hefeteig:

500g Mehl

3 EL Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

1-1/2 TL Salz

30g Hefe, zerbröckelt

ca. 3 dl Milch

70g Butter, Flüssig

100g Schokodrops

Garnitur:

1 Eigelb

etwas Milch

Hagelzucker

Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, Zucker, Salz und die Vanille in einer Schüssel vermischen. Die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Hefe in die Milch zerbröckeln, mit der Butter in den Teig geben, für ca. 8min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Schokolade zum Schluss kurz darunter kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Aus dem Teig ein Viertel davon wegnehmen, das wird das mittlere Stück. Aus dem restlichen Teig, in acht Stücke teilen. Alle Teigstücke in eine Kugel formen, dabei in einer Kugel den König verstecken. Die Teigstücke auf ein Backpapier mit etwas Abstand rund um die Mitte anordnen. Mit Frischhaltefolie zudecken, für ca. 15min. ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C O/U vorheizen.
4. Kuchen mit Eigelb und der Milch bestreichen, mit Haselnüsse und Hagelzucker betreuen. Im Ofen für ca. 25-30min. goldbraun backen.

