

## Christkindl`s Dreikönigskuchen mit Rosinen

---

### Dreikönigskuchen mit Rosinen

#### **Zutaten:**

- 1/2 Würfel Hefe oder 1 P. Trockenhefe
- 2.5 dl Milch
- 50 g Margarine
- 500 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 5 Teelöffel Zucker
- 1 Ei
- 100 g Rosinen
- 1 Stück Schokolade
- 1 verklopftes Eigelb
- 1 Esslöffel Sahne

#### **Zubereitung:**

Die Hefe zerbröckeln und mit einem Löffel oder einer Gabel die Milch verrühren. Bei Verwendung von Trockenhefe das Mehl mit der Trockenhefe vermischen und ansonsten wie beschrieben weiter verarbeiten.

Die Margarine in einer Pfanne schmelzen, die Milch dazu giessen und die Mischung etwas erwärmen. Das Mehl und das Salz in einer Schüssel mischen und dann die Margarine-Milch-Mischung, die angerührte Hefe den Zucker und das verquirlte Ei dazugeben. Die Masse während ca. 10 min zu einem Teig verkneten. Die Rosinen unter den Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen.

Aus einem Viertel des Teigs eine Kugel formen und in die Mitte einer eingefetteten Springform mit 22 cm Durchmesser legen. Aus dem restlichen Teig kleinere und mittlere Kugeln formen. In einer der Kugeln die Schokolade verstecken. Die grösseren Kugeln rund um die zentrale Kugel in der Springform anordnen

**und die kleineren dann jeweils in die entstehenden Vertiefungen legen. Den Teig mit einer Mischung aus verquirltem Ei und Rahm bestreichen und für 20 min gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C vorheizen.**

**Backtemperatur: 200 Grad**

**Backzeit: ca 40 Minuten**

**Wer die Schokolade findet wird König für einen Tag!**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/dreikoenigskuchen/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/dreikoenigskuchen/home.html)