

Normannischer Dreikönigskuchen

Zutaten:

- 50 g Rosinen
- 6 EL Rum
- 450 g Tiefkühlblätterteig
- 700 g Äpfel
- 100 g Butter
- 6 EL Zucker
- 1 EL Zimt
- 2 EL gem. Mandeln
- 1 getrocknete weiße Bohne
- 1 Ei

ZUBEREITUNG:

Rosinen in dem leicht erwärmten Rum etwa 10 Minuten einweichen. Den Blätterteig auftauen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Kernausstecher entfernen und die Äpfel in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Apfelscheiben in Zucker wenden und in der Butter goldgelb anbraten. Rosinen abtropfen lassen und zusammen mit Zimt und Mandeln unter die Äpfel mischen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Blätterteig in 2 Portionen teilen. Jede Portion ausrollen und mit einem Tortenrand etwa 25 cm einen Kreis ausstechen. Aus jedem der Kreise die Mitte mit einem Glas ausstechen.

Einen Teigring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Äpfel mit der weißen Bohne darauf verteilen, damit ein Rand von etwa 2 cm frei lassen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen.

Den zweiten Teigring darauf geben und die Ränder fest zusammendrücken. Den Teig mit dem restlichen Ei bestreichen und mehrmals einstechen. Den Kuchen etwa 20 Min. backen, dann im ausgekühlten Backofen 10 Minuten ruhen lassen.

Am traditionellen Dreikönigstag wird eine getrocknete Bohne mit in

den Kuchen eingebacken. Wer die Bohne findet, wird ehrenvoll zum König des Tages ernannt - ein wahrhaft königlicher Brauch

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/normannischer-dreikoenigskuchen/home.html