

# Dreikönigskuchen

Ich nehme dazu ganz einfach das Hefezopf-Rezept von meinem Blog-Eintrag am 6. Dezember und füge dem Teig etwas mehr Zucker sowie 80-100gr vorgängig in warmen Wasser eingeweichte Sultaninen bei (wer mag kann gerne auch noch etwas Kardamom und Zimt beifügen). Teig rund eine Stunde aufgehen lassen.

Aus einem Viertel Teig eine Kugel formen, auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Restlichen Teig in 8 Teile schneiden, Kugeln formen, dabei den König (bei mir ist es ein kleines Porzellan-Cupcakchen) in einer Kugel verstecken. Teigkugeln mit wenig Abstand rund um die Mitte anordnen. Den Kuchen vor dem Backen noch einmal 15-20 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss mit einem Eigelb verrührt mit 1 EL Milch bestreichen und wer mag mit 2 Esslöffel Mandelblättchen sowie Hagelzucker bestreuen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.