



DESSERT

KARTOFFEL KÖNIGSKUCHEN



★★★★★ (25)

CA. 2H 35 MINUTEN
FÜR 4 BIS 8 PERSONEN

ZUTATEN

teig

- 500 g** Weissmehl
- 1½ TL** Salz
- 125 g** Gschwellti vom Vortag, fein gerieben
- 4 EL** Zucker
- ½ Würfel** Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
- 60 g** Butter, weich, in Stücken
- 1** Bio-Orange, abgeriebene Schale
- 4 EL** Sultaninen
- 3 dl** Milch, lauwarm

- 1** Mandel (als König*in) Ersatz
- etwas** Zopfmehl nach Bedarf zum Kneten

zum Garnieren

- 1** Ei verquirlt, zum Bestreichen
- 2 EL** Mandelblättchen
- 2 EL** Hagelzucker

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl, Salz, Kartoffeln, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Orangenschale, Sultaninen und Milch begeben, mischen, ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl beifügen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ bis 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Vom Teig 8 Portionen von je ca. 90 g abwägen, Kugeln formen, dabei die Mandel (König*in) in eine der Kugeln stecken. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig rundum verteilen, zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.
- 3** Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Dreikönigskuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen.