

# Dreikönig-Kuchen

## Für 1 Kuchen/16 Stücke

**Für den Teig:** 250 g Dinkelmehl, Type 630 5 g Meersalz  
150 g eiskalte Butter 50 ml eiskaltes Wasser

**Für die Füllung:**  
165 g weiche Butter 120 g Rohrohr-Puderzucker 1 Prise Meersalz  
3 Eier (Größe M) 150 g gemahl. Mandelkerne 3 TL Rum  
**Zum Bestreichen:** 1 Eigelb 1 EL Milch

Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Mit einer groben Gemüsereibe die Butter darüber raspeln. Mehl und Butter rasch zu Streuseln vermengen.

Das Wasser hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Scheibe formen, zugedeckt in einer Schüssel 1 Stunde kühl stellen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick zu einem langen Rechteck (etwa 15 x 45 cm) ausrollen.

Die beiden Teigenden so zur Mitte überklappen, dass ein Quadrat (15 x 15 cm) aus drei Teiglagen dabei entsteht.

Das Quadrat dann um 90 Grad drehen, so dass die beiden offenen Teigseiten jeweils rechts und links sind. Teig wiederum zu einem langen Rechteck ausrollen.

Die beide Teigenden nochmals zur Mitte überklappen. Das Teigquadrat zugedeckt 1 Stunde kühlen.

Den gekühlten Teig nach dem beschriebenen Prinzip noch zwei weitere Male doppelt ausrollen und zusammenklappen. Zwischen den einzelnen Arbeitsschritten jeweils 1 Stunde kühlen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Butter mit Puderzucker und Salz sehr hellcremig aufschlagen.

Die Eier verquirlen und nach und nach gründlich unterrühren. Zuletzt die Mandeln und den Rum unter die Creme rühren.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion auf wenig Mehl etwa 4 mm dünn ausrollen und daraus einen etwa 28 cm großen Tortenboden ausschneiden. Mit einem Tortenheber oder zwei breiten Paletten auf das vorbereitete Blech heben.

Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 3 cm breiten Rand frei lassen.

Die zweite Teigportion ebenfalls zu einem Kreis von 28 cm Durchmesser ausrollen.

Den Teigrand des bestrichenen Bodens dünn mit Wasser bepinseln. Den zweiten Teigboden als Deckel auflegen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken.

Zum Verzieren der Kante mit zwei Fingerspitzen jeweils im Abstand von etwa 5 cm rundum auf den Rand drücken. Den Rand in den Zwischenräumen mit einer runden Messerkuppe leicht zur Teigmitte drücken, so dass eine Bogenkante entsteht.

Mit einem Schaschlickspieß den Teigdeckel mittig 23 mal einstechen, damit beim Backen entstehender Dampf entweichen kann.

Das Eigelb und Milch verquirlen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen.

Den Kuchen in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste) und ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Blech aus dem Backofen nehmen, auf ein Gitter setzen und den Kuchen auskühlen lassen.

Theresa Baumgärtner am 03. Januar 2020