



DREIKÖNIGSKUCHEN

Beim Rezept ist wohl etwas durcheinandergeraten... aber für Bibelprofis sollte das kein Problem sein.



Zutaten

| | |
|--------|---|
| 1 kg | 1. Mose 18,6 |
| 417 ml | 1. Korinther 3,2 |
| 63 g | Zucker |
| 42 g | Hefe (= 1 Würfel) |
| 17 g | 2. Könige 2,20 |
| Prise | Zitronenraps |
| 146 g | Ps 55,22 (1. Teil) |
| 63 g | 1. Chronik 16,3 (nicht Datteln, sondern das andere) |
| 125 g | Mandelmasse |

Zum Bestreichen: 42 g Hiob 39,14 (≈ 1 kleines)

Vorgehen

- 1. Chronik 16,3 in warmem 1. Mo 1,7 einweichen.
- Zutaten ohne Ps 55,22 und Mandelmasse zu einem Teig zusammenkneten.
- Ps 55,22 und Mandelmasse und fertig kneten.
- Am Schluss noch 1. Chronik 16,3 etwas abtropfen lassen und dann dem Teig beigegeben. Kurz einarbeiten.
- Den Teig aufgehen lassen.
- 8 Portionen von je ca. 80 g abwägen, Kugeln formen. 1 König oder 1 Mandel in eine der Kugeln stecken. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig darum herum verteilen, Den Dreikönigskuchen ca. 30 – 45 Minuten ruhen lassen.
- Kugeln mit einem verklopften Hiob 39,14 bestreichen. Wer mag, kann den Dreikönigskuchen noch mit Hagelzucker bestreuen.
- Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

En Guete!