

Liebe Familien

Wer wird wohl am 6. Januar 2021 König oder Königin bei Ihnen? So ein frischer, selber gebackener Königskuchen schmeckt einfach königlich!

## Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

**500 g**      **Mehl**  
**1.5 TL**     **Salz**  
**3 EL**       **Zucker**  
**0.5 Würfel** **Hefe (ca.20 g)**

**60 g**       **Butter, weich**  
**1**         **Bio-Zitrone**  
**4 EL**     **Sultaninen**  
**3 dl**      **Milch**

**1**         **Ei**  
**1 EL**     **Hagelzucker oder**  
            **Mandelblättchen**



### Und so wird's gemacht:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen.

Butter in Würfel schneiden, begeben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazu reiben. Sultaninen und Milch begeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.



Formen: 8 Portionen von je ca. 80 g abwägen  
(ca. so gross wie eine Clementine ☺)  
Kugeln formen. 1 König oder 1 Mandel in  
einer 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, zugedeckt bei  
Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min.  
aufgehen lassen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Ei verknöpfen, Kugeln damit bestreichen,  
Hagelzucker darüber streuen.



Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte  
des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen  
und geniessen ☺

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Backen.

Herzlichst

Ihr Team der KITA Glütschbach

