

Dreikönigskuchen

Zopfmehl	500g
Salz	1 Teelöffel
Rohrohrzucker	4 Esslöffel
Reismilch	300ml
Pflanzenbutter	60g
Hefe frisch	½ Würfel
Sojarahm	zum bestreichen
Wasser	für die Verbindungsstellen



Pflanzenbutter auf einen Teller geben, in 4-5 Stücke schneiden und weich werden lassen

Reismilch bereitstellen; die Reismilch sollte in etwa Zimmertemperatur haben

Hefe in 100ml Reismilch auflösen

in eine passende Schüssel **Mehl, Salz und Zucker** hineingeben und mit einer Gabel oder einem Löffel kurz durchmischen

eine Mulde machen und die **aufgelöste Hefe** hineingießen, vorsichtig mit Mehl bedecken

Pflanzenbutter und die restliche **Reismilch zugeben** und alles mit dem Handmixer mit Knethaken 10 Minuten durchkneten (oder von Hand)

Teig in der Schüssel zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch zudecken und zum Aufgehen beiseite stellen
dies kann 6 – 8 Stunden dauern! (ich lasse deshalb den Teig gern über Nacht aufgehen)

Kuchen formen:

nach dem Aufgehen den Teig nochmals ganz kurz und sanft durchkneten, wieder eine Kugel formen und in Stücke teilen

bei obigem Rezept erreicht der Teig ein Gewicht von ca. 900g, so dass ich davon

1 Kugel à 240g = Mittelstück

und **6 Kugeln à 110g** = die kleinen Stücke rundum

forme

den fertig geformten **Kuchen an den Verbindungsstellen mit Wasser bepinseln** und **nochmals 30 Minuten aufgehen** lassen

Ofen in der Zwischenzeit **auf 200°C vorheizen**

unmittelbar **vor dem Backen den Kuchen mit Sojarahm bestreichen** und **30 Minuten auf zweitunterster Schiene bei Ober- und Unterhitze** backen

herausnehmen und nach Wunsch mit Puderzucker, Mandelsplitter o.a. bestreuen