



DREIKÖNIGSKUCHEN



50MIN | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 200°C vorheizen.
- Für die Creme : das Mandelpulver mit dem Puderzucker mischen, die weiche Butter und schließlich die geschlagenen Eier hinzufügen.
- Ein Stück Blätterteig auf das Backblech legen und die Creme darauf verteilen. Rundum einen Rand frei lassen, dann die «Fève» (Porzellanfigur) platzieren und das zweite Teigstück darüberlegen. Die Ränder gut andrücken.
- Ein Eigelb und Zucker in einer Schale verrühren und den Kuchen damit bestreichen, so dass dieser im Backrohr schön gold-braun wird.
- 25 bis 30 Minuten bei 200°C im Ofen backen.

Ein Rezept von Catherine Delaunay

Zwei kleine Tipps:

« Personalisieren Sie Ihren Kuchen, indem Sie diesen mit der Spitze eines Messers mit schönen Mustern schmücken. Sie können ohne weiteres den Dreikönigskuchen am Vortag zubereiten. Wärmen Sie den Kuchen einfach vor Verkostung im Backofen bei 150 °C auf.»



Einkaufsliste

ZUTATEN

2 Blätterteige
125g Mandelmehl
125g Puderzucker
125g Butter (weich)
2 Eier

Für den Guss:
1 Eigelb
Ein bisschen Puderzucker

Les Janelles

www.les-janelles.com

contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

