

ROSCÓN de REYES

ZUTATEN

3 Königtags - Gebäck

- 400 g Weizenmehl
- 25 g Hefe
- 150 ml Milch
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 100 g Mandeln
- etwas Rum, braun
- 1 Eigelb
- einige Orangenscheiben
- einzige Zitronenscheiben
- evtl. Hagelzucker
- evtl. Sahne



ZUBEREITUNG:

von Roscón de reyes

1. Mehl in Schüssel geben, in Mitte eine Mulde (Loch) machen
2. in die Mulde Hefe rein krümeln, lauwarme Milch + Löffel Zucker mit Hefe verrühren
3. an warmen Ort gehen lassen
4. mit restlichen Zucker + Eier + Butter + Zitronen- und Orangenabrieb + Rum + Mandeln + restliche Milch kneten
5. 1 Std. gehen lassen
6. nach Ruhen nochmals durchkneten, zu einer Rolle formen und als Kreis geformt auf Backblech legen
7. nochmals 20 Min. gehen lassen
8. mit Eigelb bestreichen, mit kandierten Früchten belegen
9. bei 200°C ca. 25-30 Min. goldgelb backen
10. nach Abkühlen mit Sahne füllen