

Königskuchen

Ingrédients

- 6 g frische Hefe
- 190 g Mehl T45 oder Grießmehl
- 25 g Zucker
- 3 g Salz
- 17 g Orangenblütenaroma
- 2 Eier
- 120 g Butter
- 50 g kandierte Orange
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Nach mehreren Rezepten für Galetten mit Frangipane musste ich Ihnen natürlich ein Rezept für einen Königs- oder Briohekuchen vorschlagen, das traditionelle Rezept für das Dreikönigsfest in der Provence!
2. Im Allgemeinen wird sie mit verschiedenen kandierten Früchten gefüllt und/oder bedeckt; da ich das nicht so mag, habe ich nur kandierte Orangen in meine gegeben, aber Sie können die kandierten Früchte Ihrer Wahl verwenden. Abgesehen davon sind Orangenblütenwasser und Hagelzucker für eine sehr klassische Version dieses Januarkuchens!
3. Roboters.
4. Fügen Sie Mehl, Zucker, Zesten, Orangenblütenwasser, Salz und Eier hinzu.
5. Kneten Sie mindestens 15 Minuten lang, bis der Teig von den Seiten der Schüssel abfällt und glatt ist.
6. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis der Teig wieder von den Seiten abfällt und ein nicht reißendes Teigfenster bildet.
7. Schließlich die Orangenschalen hinzufügen, schnell mischen, eine Kugel formen, mit Folie abdecken und für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
8. Am nächsten Tag den Teig entgasen und eine Kugel formen.
9. In der Mitte ein Loch bohren und das Loch ohne den Teig zu reißen zu einem Kranz erweitern.
10. Achten Sie darauf, dass das Loch groß genug ist; durch das Aufgehen und Backen könnte es sich sonst schließen.
11. Drücken Sie an dieser Stelle die Fève von unten in den Teig.
12. Lassen Sie den Teig 1,5 bis 2 Stunden aufgehen.
13. Dann die Brioche mit einem verquirlten Ei bestreichen.
14. Hagelzucker hinzufügen und für 20 Minuten im auf 175°C vorgeheizten Ofen backen.
15. Abkühlen lassen und mit kandierten Orangenschalen dekorieren, bevor Sie es genießen!