

Rheinischer Königs Kuchen

... nicht nur zu „Heiligen Drei Könige“

Zutaten:

135 gr. Mehl (Type 405)
70 gr. Rosinen
15 gr. Orangenat oder Zitronat
1 EL Rum
30 gr. Mandel geröstet (Stifte oder Blätter)) 70 gr. Butter
5 st. Eier
140 gr. Zucker
1 Zitrone (Abrieb)
2 Priesse Salz
400 gr. Blätterteig (TK aus der Theke)
1 EL Aprikosenmarmelade / Konfitüre

Zubereitung:

Info / Tip

Alle Zutaten bereit stellen und vorbereiten. Die Zubereitung muss zügig erfolgen, da sonst der sehr luftige Teig zusammen fällt.

Dieses rezept habe ich von Herrn Ralf Gießelmann. (WDR)

Historie:

[Kuchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/rheinischer-koenigskuchen?rev=1610199766>

Last update: **25.03.2022 18:16**

