Rheinischer Königskuchen

… 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 Priese Salz
400 gr. Blätterteig (TK aus der Theke)
1 EL Aprikosenmarmelade / Konfitüre

Zubereitung:
1. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl sieben. Die Backform mit etwas Butter einfetten und mit Blätterteig auslegen. Den Blätterteig auf circa. 2-3 mm Dicke passend für die Kastenform ausrollen und in die gebutterte Form legen. Den Blätterteig mit etwas Marmelade dünn bestreichen.Den restlichen Blätterteig in etwa acht bis neun 1 cm breite Streifen schneiden, die zum Schluss als Gitter auf den Kuchen aufgelegt werden. Die Form sowie die Blätterteigstreifen zur Seite stellen.

2. Die Kirschen klein schneiden, mit Rosinen, Orangeat und Mandeln in eine Schüssel geben und mit dem ganzen gesiebten Mehl vermengen.

3.Die Eier trennen und vier Eigelbe mit 70 g Zucker, einer Prise Salz, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, Rum und den Schalenabrieb der Zitrone mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einer locker cremigen Konsistenz aufschlagen.
Die fünf Eiweiß mit dem restlichen Zucker (70 g) und einer Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Den Eischnee nach und nach unter die Eigelbmasse heben.

4. Die Mehl-Früchte-Mandelmischung dazugeben und dann die abgekühlte flüssige Butter vorsichtig unter,-rühren/heben.
Die Teigmasse in die mit Blätterteig ausgelegte Backform geben. Blätterteigstreifen über Kreuz zu einem Gitter über den Teig legen. Das restliche Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Den Kuchen bei 180 °C Umluft circa 60 Minuten backen.

Nach dem backen muss der Kuchen min. 60 Min. sich setzen.

Info / Tip
Alle Zutaten bereit stellen und vorbereiten. Die Zubereitung muss zügig erfolgen, da sonst der sehr luftige Teig zusammen fällt.
Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.
Dieses Rezept habe ich von Herrn Ralf Gießelmann . (WDR)

Historie:

9.1.2021 erster Versuch

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=1610201126

Last update: **25.03.2022 18:16**