

Veganer Dreikönigskuchen

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

500 g Zopfmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 ½ dl Haferdrink
80 g Margarine
50 g Zucker
½ TL Salz
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
4 EL Sultaninen
1 Stk. Mandeln

Dekoration:

25 g Hagelzucker
25 g Mandelblättchen

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Für den Teig:

Mehl, Trockenhefe, Wasser, Margarine, Zucker, Salz, Vanillezucker und Sultaninen mischen. 10 Min. auf tiefster Stufe mit der Küchenmaschine kneten.
Ca. 45 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Vom Teig 8 Portionen von je ca. 90 bis 100 g abwägen, Kugeln formen, dabei die Mandel (König) in einer der Kugeln verstecken. Aus dem restlichen Teig eine grosse Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die kleinen Kugeln gleichmässig darum herum verteilen, zugedeckt **nochmals ca. 30 Min. aufgehen** lassen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

3 Dekoration:

Mit Hafermilch bestreichen, Mandelblättchen und Hagelzucker darüberstreuen.
Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen, etwas abkühlen, Kuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen.