



Unser  
Weihnachtsrezept

# Roscón de Reyes

## Dreikönigskuchen

### Zutaten für Roscon de Reyes

- 5 1/4 Tassen (650 Gramm) starkes Mehl
- 1 Tasse (250 Milliliter) warme Milch
- 2 Esslöffel + 1 Teelöffel (25-30 Gramm) frische Hefe
- 5/8 Tassen (120 Gramm) Zucker
- 1/2 Tasse (120 Gramm) geschmolzene Butter
- 2 Eier und 1 Eigelb
- 1,7 Teelöffel (10 Gramm) Salz
- 2 und 1/2 Esslöffel Orangenblütenwasser
- Geriebene Schale von 1 großen Zitrone und 1 Orange

### Für die Dekoration

- Kandierte Früchte nach Belieben
- Zucker
- 1 verquirltes Ei
- Eine Orange
- Backbare Figuren



# Roscón de Reyes

## Anleitung

1. **Bereite deinen Starterteig zu:** Verrühre in einer Schüssel etwas von der warmen Milch mit etwa drei Esslöffeln Mehl. Füge die frische Hefe hinzu und rühre ordentlich, bis sich alles aufgelöst hat. Decke die Schüssel mit einem Deckel ab. Stelle sie an einen warmen Ort und lasse den Teig etwa 20 Minuten lang gären.
2. **In einer anderen Schüssel die feuchten Zutaten vermischen:** Die Eier leicht verquirlen und die restliche Milch hinzugeben, gefolgt von der geschmolzenen Butter und dem Orangenblütenwasser. Die Zitronen- und Orangenschale untermischen.

3. **In einer großen Schüssel den Zucker, das Salz und das restliche Mehl vermischen.** Den fermentierten Vorteig hinzugeben. Nach und nach die Mischung der feuchten Zutaten hinzugeben. Verrühren, bis der Teig homogen wird.
4. **Suche dir eine glatte Oberfläche, um deinen Teig zu kneten.** Streue etwas Mehl auf die Oberfläche, gib deinen Teig darauf und beginne zu kneten. Gib nach und nach etwas Mehl hinzu. Du weißt, dass du fertig bist, wenn dein gekneteter Teig glänzend, glatt und elastisch ist. Sobald du dies erreicht hast, formst du deinen Teig zu einer großen Kugel. Gib ihn in eine leicht gefettete Schüssel, decke ihn mit einem feuchten Tuch ab und lass ihn an einem warmen Ort ruhen.
5. **Warte mindestens zwei Stunden oder bis der Teig auf das Doppelte seiner ursprünglichen Größe aufgegangen ist.** Klopfe den Teig auf eine glatt bemehlte Fläche zurück und beginne erneut zu kneten.



# Roscón de Reyes

## Anleitung

6. Übertrage den Teig auf ein ausgelegtes Backblech und beginne damit, die runde oder ovale Form des Roscon de Reyes zu formen, wobei du darauf achtest, ein großes Loch in die Mitte des Teiges zu setzen.

Sobald der Kuchen im Ofen backt und aufgeht, wird das Loch kleiner werden, daher ist es wichtig, mit einem ausreichend großen Loch zu beginnen. Den geformten Teig an einen warmen Ort zurückbringen, wieder mit einem feuchten Handtuch bedeckt, und für etwa eine Stunde ruhen lassen.

7. Heize deinen Ofen auf 360 Grad Fahrenheit (180 Grad Celsius) vor.

Nutze diese Zeit, um ein Ei aufzuschlagen und die Oberseite deines Roscon zu bestreichen. Dekoriere ihn z.B. mit kandierten Früchten, Puderzucker oder gehackten Nüssen. Wenn du es traditionell halten möchtest, füge die Babyfigur oder ein Schmuckstück deiner Wahl hinzu.

8. Backe den dekorierten Rosenkranz für 15 bis 20 Minuten, je nach Größe. Danach abkühlen lassen, bevor du den Kuchen waagrecht halbiert und mit der Geschmacksrichtung unserer Wahl füllst.

9. Genieße deinen selbstgemachten spanischen Dreikönigskuchen!

*Hat es Ihnen gefallen? Teilen Sie das Rezept gerne mit Ihren Freunden!*



# Roscón de Reyes

## Woher kommt?

Es wird angenommen, dass der Dreikönigskuchen aus Frankreich stammt. Diese Version der Entstehungsgeschichte des Kuchens ist im Christentum verwurzelt, wobei sich der Name „Drei Könige“ auf die Heiligen Drei Könige aus der Bibel bezieht, die gekommen sind, um das Jesuskind zu besuchen.

● Es gibt eine Geschichte, die davon erzählt, dass König Ludwig XV. von Frankreich von seinem Koch einen traditionellen Rosenkranz mit einer Überraschung im Inneren serviert bekam, um das Dreikönigsfest zu feiern. Die Überraschung war ein diamantenes Medaillon, das für den König eingebacken war, um es zu finden.

König Ludwig XV. mag die Idee so sehr geliebt haben, weil er den Dreikönigskuchen innerhalb der französischen und europäischen Aristokratie förderte. Als sich das Christentum auf der ganzen Welt verbreitete, verbreitete sich auch die Tradition, den Dreikönigskuchen zu servieren.

Es war im 18. Jahrhundert, als der Kuchen schließlich nach Spanien kam. Der spanische Dreikönigskuchen wird später in der Landessprache Roscon de Reyes genannt.

Einige Geschichten besagen jedoch, dass lange bevor der Dreikönigskuchen mit dem Dreikönigstag in Verbindung gebracht wurde, die alten Römer bereits etwas Ähnliches zubereitet haben. Ein runder Kuchen, der mit Feigen, Honig und Datteln verziert war, wurde während des Festes der Wintersonnenwende, bekannt als Saturnalia, serviert.



Lassen Sie es sich  
schmecken!

Haben Sie noch Fragen?  
Bitte kontaktieren Sie uns hier:  
[vertrieb@dynabit.de](mailto:vertrieb@dynabit.de)  
+49 (30) 399230-20

**DYNAbit**  
SYSTEMHAUS