

Rezept „Bolo-Rei“ (Königskuchen)

Rezept „Bolo-Rei“ (Königskuchen)

500 g Mehl
30 g Hefe
100 ml Wasser
1 Prise Salz
Schale einer Zitrone
3 Eigelb
150 ml Sekt
100 g zerlassene Margarine
1 getrocknete Bohne
150 g kandierte Früchte
1 geschlagenes Ei
200 g kandierte Früchte zum Dekorieren
Puderzucker
Gelee nach Geschmack

330 g Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit dem restlichen Mehl vermischen und in das lauwarme Wasser geben. Die Mischung in die Schüssel mit dem Mehl geben, alles gut miteinander vermischen und aus dem Teig eine Kugel formen.

Danach das Salz, die Zitronenschale, die Eigelbe, den Sekt und die zerlassene Margarine hinzugeben. Den Teig gut kneten, er muss in etwa die Konsistenz eines Brotteigs haben. Nun die gewürfelten kandierten Früchte zum Teig geben und wiederum kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig nochmals kneten und zu einem Ring formen. Den Teigring auf ein bemehltes Backblech legen. Nun eine in Seidenpapier eingewickelte kleine Geldmünze und die getrocknete Bohne in den Teig drücken. Die Löcher verschließen. Den Kuchen nochmals gehen lassen.

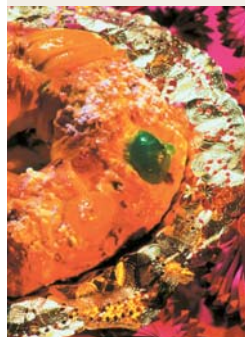
Den Kuchen mit dem geschlagenen Ei einpinseln, und mit den kandierten Früchten dekorieren. Im Ofen bei 160 Grad Celsius, ca. 1 Stunde goldbraun backen lassen. Nach dem Abkühlen des Kuchens die kandierten Früchte mit Gelee bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Recipe: Bolo-Rei (King's Cake)

500 g flour
30 g yeast
100 ml water
1 pinch of salt
zest of a lemon
3 egg yolks
150 ml sparkling wine
100 g melted margarine
1 dried bean
150 g glacé fruit
1 beaten egg
200 g glacé fruit for decoration
icing sugar
jelly to taste

Pour 330 g flour into a large bowl and make a mould in the centre. Blend the yeast with the remaining flour and add to the lukewarm water. Add the mixture to the bowl containing the flour, combine well and shape the dough into a ball.

Add the salt, lemon zest, egg yolk, sparkling wine and the melted margarine. Knead the dough well (it should have the consistency of a bread dough).



Then add the diced glacé fruit to the dough and knead again. Cover the dough and leave to rest in a warm spot until double in size.

Knead the dough once again and shape into a ring. Place the ring of dough onto a baking sheet dusted with flour. Now insert a small coin wrapped into tissue paper and the dried bean into the dough. Cover the holes. Allow the cake to rise once again.

Brush the cake with beaten egg and decorate with glacé fruit. Bake in an oven at 160 °C for approx. 1 hour until golden brown.

Once the cake has cooled, brush the candied fruit with jelly and dust with icing sugar.