Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ROSCÓN DE REYES (DREIKÖNIGSKUCHEN AUS SPANIEN)

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 40 MIN.

Bonjour oder besser „Hola“! Auch in Spanien gibt es eine sehr schöne und leckere Dreikönigskuchen-Tradition: **Roscón de Reyes**. Kennt ihr ihn? Wer hat ihn schon probiert?

Es ist ein Hefeteigkuchen, der mit Orangen und Zitronen aromatisiert und mit kandierten Früchten verziert wird. Nach Belieben kann er auch mit Creme gefüllt werden.

Wie bei der Galette des Rois gibt es auch bei diesem Kuchen eine Fève, aber es muss eine Königsform sein. Und es gibt auch eine „trockene Bohne“ im Kuchen. Wer diese bekommt, sollte nächstes Jahr den Kuchen besorgen. □□

Ich habe diesen Kuchen für unseren spanischen Freund gebacken, der bei uns zu Besuch war. Ich habe ihn aber ohne Rezept gebacken, nur nach seinen Anweisungen. Es ist also kein Originalrezept für einen Roscón de Reyes, sondern meine Interpretation davon.

Eigentlich wollte ich das Rezept gar nicht posten, aber das Ergebnis ist so schön geworden, dass ich es trotzdem hier posten musste. □□

Ich hoffe, es ist eine Inspiration für euch und ich hoffe, ihr probiert es aus! Es war einfach himmlisch!

Zutaten für 1 Róscon de Reyes (Durchmesser 24cm):

Teig: 500 g Mehl T45 (Typ 405), 1/2 Vanilleextrakt, 100 g Zucker, 1 Ei (M), 1 Würfel Hefe, der Saft einer Orange (40g), Zitronensaft (10g), 200 ml Milch, 60 g Butter.

Creme: 250 g Mascarpone, 250 g Schlagsahne (32-35% Fett), 30-40 g Zucker, 1/2 TL Vanilleextrakt .

Deko: 2 EL Milch, Hagelzucker, kandierte Orangen (Streifen oder Scheiben), kandierte Sauerkirschen.

Utensilien: eine Savarin Backform 24 cm und eine Fève „Louis d’or“ mit ihrer Krone.

1- Der Teig:

In einem großen Glas, den Orangensaft, den Zitronensaft, die Milch und die frische Hefe mischen.

In einer Schüssel, die Vanille mit dem Mehl und dem Ei mischen. Dazu die Flüssigkeit geben.

Alles kneten und dann die Butter in kleinen Stücken auch eingeben und 5 Minuten lang kneten lassen.

Die Backform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestauben.

Den Teig in die Form geben, die Feve (und evtl. die trockene Bohne) hinein verstecken und 40 Minuten (ungefähr) gehen lassen.

Dann den Teig mit Milch bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Den vorheizen bei 180°C Umluft vorheizen und in der unteren Schiene ein Backblech mit 800 ml Wasser (ungefähr) platzieren.

In der Mitte des Backofens die Backform auf einem Gitterrost platzieren.

Backen: 40 Minuten bei 180°C Umluft.

Wenn der Kuchen gebacken ist, ihn abkühlen lassen und horizontal halbieren.

2- Die Creme:

In einer Schüssel den Mascarpone geben und die Hälfte der Sahne. Rühren, so dass die Klumpen des Mascarpone sich lösen. Die restliche Sahne, den Puderzucker und das Vanilleextrakt in die Creme geben und schlagen, bis es fest wird.

Die Creme in einen Sprizbeutel mit Petit-Four-Tülle geben und damit die abgekühlte untere Hälfte des Kuchens verzieren.

https://www.franzoesischkochen.de/videos/dreikoenig(1).mp4

3- Den Deckel vorsichtig aufsetzen und mit kandierten Früchten (Orangen und Sauerkirschen) verzieren. Wer mag, kann den Kuchen auch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Der Kuchen war sooo lecker! Wir lieben diese spanische Tradition und werden sie zu unserem Repertoire aufnehmen. Ich hoffe, meinen Beitrag hat euch Lust gegeben, diese Tradition auszuprobieren.

Bon appétit und viel Spaß damit!

¡Buen provecho y diviértete con ello!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de