

# Rheinischer Königs Kuchen

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

## Zubereitung:

### Info / Tip

Alle Zutaten bereit stellen und vorbereiten. Die Zubereitung muss zügig erfolgen, da sonst der sehr luftige Teig zusammen fällt.

Dieses rezept habe ich von Herrn Ralf Gießelmann. (WDR)

## Historie:

---

[Kuchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/rheinischer-koenigskuchen?rev=1610199766>

Last update: **25.03.2022 18:16**

