28.11.2025 10:48 1/1 Rheinischer Königskuchen

Rheinischer Königskuchen

... 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 Priese 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**

