

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:

1. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl sieben. Die Backform mit etwas Butter einfetten und mit Blätterteig auslegen. Den Blätterteig auf circa. 2-3 mm Dicke passend für die Kastenform ausrollen und in die Form legen. Den Blätterteig mit etwas Marmelade dünn bestreichen. Den restlichen Blätterteig in etwa acht bis neun 1 cm breite Streifen schneiden, die zum Schluss als Gitter auf den Kuchen aufgelegt werden. Die Form sowie die Blätterteigstreifen zur Seite stellen.

2. Die Kirschen klein schneiden, mit Rosinen, Orangeat und Mandeln in eine Schüssel geben und mit dem ganzen gesiebten Mehl vermengen.

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=1610200072>

Last update: **25.03.2022 18:16**

