

Königskuchen

Von Thomas Sternberg aus Münster

Zutaten

1 Paket Blätterteig (fertig)	200 g Mehl
6 Eier	125 g kalte Butter
100 g Zucker	125 g Mandeln
1 Päckchen. Vanillezucker	125 g Rosinen
Saft einer halben Zitrone	125 g Zitronat/kandierte Früchte
Etwas Rum	1 Ei zum Bestreichen, etwas Hagel- und
1 starke Prise Salz	Puderzucker

Zubereitung

Eine runde Springform (Durchmesser 26 – 28 cm) mit etwas Öl einfetten. Drei Platten vom angetauten Blätterteig auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen, etwa eine dreiviertel ausgerollte Platte zurückhalten und mit den restlichen die Springform auskleiden (Ränder und Boden). Den restlichen Blätterteig in etwa 1,5 Zentimeter breite Streifen schneiden.

Die Mandeln im Backofen oder in der Mikrowelle kurz anrösten (hohe Temperatur), bis sie angenehm duften. Auf einer flachen Unterlage ausbreiten und abkühlen lassen. Dann grob zerstoßen (mit Nudelholz oder Fleischklopfer).

Eier trennen, das Eiweiß in einer Rührschüssel zur Seite stellen. Die Eigelbe in einer zweiten großen Rührschüssel mit etwa 80 g Zucker (der Rest kommt zum Eischnee), dem Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und Rum mischen und 5 bis 10 Minuten mit dem Mixer cremig rühren.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Backpapier auslegen, das Mehl darauf geben und die kalte Butter in Stücken dazu. Dann mit einem langen Messer die Butter im Mehl kleiner hacken und die Butterstückchen mit dem Mehl ordentlich vermischen.

Den Rest vom Zucker zum Eiweiß geben und beides zu einem sehr steifen Eischnee schlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Creme ziehen, dann die Mehl-Butter-Mischung, die zerstoßenen Mandeln, die Rosinen und das Zitronat ebenfalls vorsichtig unterheben.

Dann die Masse in die mit Blätterteig ausgekleidete Form geben, glatt streichen, und die vorbereiteten Blätterteigstreifen gitterförmig oben auflegen. Die Streifen mit Ei bepinseln und mit etwas Hagelzucker bestreuen. Dann bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der unteren Schiene des vorgeheizten Backofens mindestens 45 Minuten ausbacken.

Zum Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.