

Pikanter Dreikönigskuchen

Der Herzhafte



Nach der süssen Weihnachtszeit bringt dieser pikante Kuchen vielleicht eine willkommene Abwechslung.

Zutaten:

500 g	Dinkelmehl
3 dl	Milch
60 g	Butter
1 TL	Salz
½	Hefewürfel
100 g	Crème fraîche
	Haselnüsse, grob gehackt
	Kräuter, Schnittlauch oder Peterli
	Bündnerfleisch oder Specktranchen
150 g	Greyerzer gerieben
	Salz und Pfeffer
1	Eigelb zum Bestreichen
1	Königsfigur und eine Krone

Zubereitung:

Mehl mit der Hefe mischen, Salz begeben, weiche Butter und zimmerwarme Milch dazu giessen und zu einem elastischen Teig kneten.

Den Teig ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen und aufgehen lassen.

Nun den Teig halbieren und beide Teile zu einem Viereck ausrollen.

Füllung:

Beide Teile mit Crème fraîche bestreichen und mit Bündnerfleisch oder Speck belegen. Die gehackten Haselnüsse gleichmässig verteilen, Kräuter und den geriebenen Käse darüber streuen.

Nun werden beide Teile wie eine Roulade aufgerollt. Eine Rolle wird zur Schnecke geformt (= Mitte).

Die andere Roulade wird in 6 – 8 Teile geschnitten und in einem dieser Teile wird der König versteckt. Diese Teile werden anschliessend rund um die Schnecke platziert und etwas angedrückt.



Den Kuchen mit Eigelb bestreichen und rund 30 Minuten ruhen lassen.

Backen:

Den Kuchen bei 200° ca. 35 Minuten backen. En Guete!

Der pikante Königskuchen eignet sich ideal zum Zmittag oder zum Znacht zusammen mit einem feinen Salat.