



## Käse-Königs-Kuchen

Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Stehen lassen: ca. 2 Stunden  
Backen: ca. 30 Minuten

für 1 Kuchen

### Zutaten

500g	Weissmehl
1.5 TL	TL Salz
1 EL	Zucker
1/4 Würfel	Hefe
3dl	Milchwasser (1/2 Milch / 1/2 Wasser)
60g	weiche Butter
100g	Echter Thurgauer
1	Mandel oder König
2 TL	Natron
2 EL	Wasser



### Anweisung

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen.  
Milchwasser und Butter begeben, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten (der Teig sollte am Knethaken festhalten).  
Mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 1.5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. 50g des Käse in 8 Würfel schneiden, den Rest fein schneiden. Den Teig in 8 ca. 70g schwere Portionen teilen. Teig zu Kugeln formen, dabei in jede der 8 Kugeln ein Stück Käse stecken und in eine Kugel zusätzlich den König oder die Mandel. Den restlichen Teig zu einer grossen Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die kleinen Kugeln gleichmässig darum verteilen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

3. Natron mit Wasser vermischen. Den Dreikönigskuchen damit bestreichen und den fein geschnittenen Käse darüber verteilen.

4. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des Ofen backen.

Herausnehmen und auf ein Gitter zum Auskühlen stellen

