

Dreikönigskuchen – Bolo-Rei

Der **Dreikönigskuchen** ist in England als "**King's Cake**", in Frankreich als "**Galette des rois**", in Spanien als "**Roscón de Reyes**" und in **Portugal (und in Brasilien)** als „**Bolo-Rei**“ bekannt. Der Kuchen wird nur für den 6. Januar gebacken. Während die Rezepturen durchaus unterschiedlich sind, haben alle Kuchen eine Gemeinsamkeit: In den Kuchen wird nämlich ein Glücksbringer in Form einer Mandel, Münze, Bohne oder Porzellanfigur eingebacken.

Zutaten für einen portugiesischen **Bolo-Rei**

- 750g Mehl
- 30g frische Hefe
- 150g Margarine
- 150g Zucker
- 4 Eier
- 150g kandierte Früchte
- 150g Trockenfrüchte
- Zitronenschale
- Orangenschale
- 100 ml Portwein
- 1 TL Salz
- 1 getrocknete dicke Bohne
- Puderzucker
- 1 kleines Geschenk



Zubereitung:

Die kandierten Früchte werden kleingehackt und in Portwein gelegt, um weich zu werden. Einige Früchte werden für die spätere Dekoration des Kuchens zur Seite gelegt.

Die frische Hefe wird in 100 ml lauwarmem Wasser aufgelöst, mit einer Tasse Mehl vermischt und für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen gelassen.

Die Margarine, Zucker, die Zitronen- und Orangenschale dazu geben. Die Eier einzeln mit dem Hefeteig vermischen und mit dem Rest des Mehls und dem Salz vermengen.

Den Teig nun so lange kneten, bis er weich und elastisch wird.

Die gehackten Früchte und Trockenfrüchte dazugeben und zu einer Kugel formen. Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt circa 5 Stunden gehen lassen.

Nachdem der Teig sich verdoppelt hat, legt man die Kugel auf ein Blech, macht ein Loch in die Mitte des Teigs und drückt dort die getrocknete dicke Bohne hinein. An einer anderen Stelle des Kuchens verfährt man mit dem kleinen »Geschenk« ebenso. Der Teig muss jetzt eine weitere Stunde ruhen.

Der Kuchen wird dann mit Eigelb bestrichen und mit ganzen kandierten Früchten, Pinienkernen, Nüssen und anderen trockenen Früchten dekoriert.

Danach wird der Kuchen im mittelwarmen Ofen circa 25 Minuten gebacken, bis er eine goldene Kruste bekommt. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, wird er mit Puderzucker bestreut.

Ach, übrigens: Wer die dicke Bohne bekommt, muss den Bolo Rei im nächsten Jahr backen!

Bom apetite e bom Natal!