



# ROSCÓN DE REYES

EIN SPANISCHES WEIHNACHTS DESSERT

## ZUTATEN:

650 g starkes Mehl  
250 ml warme Milch  
25-30 g frische Hefe  
120 g Zucker  
120 g geschmolzene Butter oder Margarine  
2 Eier und 1 Eigelb  
10 g Salz  
2 und 1/2 Esslöffel Orangenblütenwasser  
geriebene Schale von 1 großen Zitrone und 1 Orange

## ZUR DEKORATION:

Gefrostete oder kandierte Früchte  
Zucker  
1 geschlagenes Ei  
eine Orange  
ofenfeste Figuren

## ZUBEREITUNG:

Zunächst wird ein wenig von den 250 ml warmer Milch mit 2 oder 3 Löffeln Mehl vermengt. 25-30 g frische, zerbröckelte Hefe hinzufügen und verrühren. Zugedeckt 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, damit die Hefe gärt.

Sobald der Vorspeisenteig gegoren ist, das restliche Mehl in eine große Schüssel geben und nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen: Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Salz, Milch, 2 Eier, Zucker, den Vorspeisenteig, das Orangenblütenwasser und schließlich die geschmolzene Butter oder Margarine. Rühren, bis ein homogener Teig übrigbleibt.

Eine glatte Oberfläche mit Mehl bestreuen und den Teig einige Minuten lang mit den Händen gut durchkneten.

Wenn nötig, etwas mehr Mehl hinzufügen, um den Teig gut zu verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen und sobald er gut geknetet ist, in einem luftdichten Behälter oder mit einem oder zwei feuchten Tüchern abgedeckt für einige Stunden an einem warmen Ort ohne Zugluft aufbewahren.



Nach zwei Stunden sollte der Teig etwa doppelt so groß geworden sein. Aus dem Behälter nehmen und auf einer glatten, bemehlten Oberfläche erneut kneten. Nach und nach formen wir einen Krapfen.

Mit diesem Teig können auch zwei Roscones (Rosenkränze) gemacht werden; einen größeren und einen kleineren, oder auch einen größeren und zwei mittelgroße machen. Wenn zwei Roscones gemacht werden, wird der Teig getrennt und jeder einzeln wird noch einmal durchgeknetet, wobei ihm die Form geben wird und das Loch mit einem Finger gemacht wird.

Das Loch wird beim Backen kleiner, so dass es praktisch ist, es groß zu machen. Wieder den Teig für etwa eine Stunde zugedeckt und an einem warmen Ort ruhen lassen. Ein guter Tipp ist, den Ofen vorher bei 50°C einzuschalten und ihn auszuschalten und die Roscones in den Ofen zu stellen, damit sie warm bleiben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Schließlich können die Roscones mit Ei bestrichen und nach Belieben dekoriert werden, zum Beispiel mit kandierten Früchten, kandierten Orangen, Mandelblättchen, Puderzucker und so weiter.

Die fertigen Roscones für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei kleineren Roscones kann eine Backzeit von 15 Minuten ausreichend sein.

Die Roscones aus dem Ofen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Bei Belieben die Roscones längs halbieren und mit Sahne, Trüffel oder der Lieblingsfüllung füllen.