



Dreikönigskuchen mit Schokoladenstückli

Zutaten

100 g	dunkle Schokolade (vegan), in Stücken (2 cm)
600 g	Weizenmehl und etwas mehr zum Bemehlen
60 g	Rohrzucker
20 g	Frischhefe, zerbröckelt
2 TL	Salz
360 g	Wasser
70 g	Sonnenblumenöl
1	Mandel geschält oder ein kleiner Plastikkönig
2 EL	Wasser und etwas mehr zum Bestreichen
etwas	vegane Kochcrème (ich nehme die von Oatly)
1 EL	Hagelzucker
1 EL	Mandelblättchen

Zubereitung

Schokolade in den Mixtopf geben, zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.

Weizenmehl, Rohrzucker, Hefe, Salz und Wasser in den Mixtopf geben und **1 Min./Teigknetstufe** verkneten.

Sonnenblumenöl und zerkleinerte Schokolade zugeben und **1 Min./Teigknetstufe** unterkneten.

Teig auf der Arbeitsfläche kurz von Hand durchkneten, bis alle Schokoladestücke gleichmässig verteilt sind. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Stunden aufgedoppelt aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche 6-8 Portionen von je 80 g abwägen, zu Kugeln formen, dabei König oder Mandel in eine der Kugeln «einarbeiten» und rundschleifen. Mit dem Rest ein grösseres Stück für die Mitte schleifen.

Nun die grössere Kugel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ziehen, die kleineren Kugeln um die grosse setzen und locker zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.

Währenddessen Backofen auf 180°C vorheizen.

Dreikönigskuchen mit der Kochcrème bestreichen, mit Hagelzucker und Mandelblättchen verzieren und ca. 35 Minuten (180°C) in der unteren Hälfte des Backofens backen.

Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren. Ev. mit etwas Puderzucker bestäuben.