

DIE HEILIGEN DREI KÖNIGE AUS DEM RUHRPOTT

Kann man auch am 7. Januar genießen, oder am 8., oder am 9. ...

Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen. Das Eigelb mit den anderen Zutaten verkneten und dann 20 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf ca. 30 mal 45 cm ausrollen und Dreiecke von 15 cm Höhe ausschneiden. Die Dreiecke von unten her links und rechts bis zur Hälfte nach oben einschneiden und nach innen einklappen. Dieses soll die Arme darstellen, die vor dem Körper verschränkt sind. Die Figuren mit Eiweiß einstreichen und im unteren Teil zwei Mandeln eindrücken. Im Backofen in 12-14 Minuten goldbraun backen.

Aus dem restlichen Eiweiß und dem Puderzucker eine feste Glasur rühren. Diese auf mehrere Schüsselchen verteilen und mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich einfärben.

Aus Pergamentpapier kleine Spritzbeutel herstellen und mit diesen die Figuren zu Königen verzieren. Zum Beispiel gelbe Kronen, weiße Bärte, rote Mäntel usw. Die Glasur einige Minuten fest werden lassen. FERTIG!

320 g Weizenmehl

65g Quark

55ml Vollmilch

45g Zucker

70ml Öl

5g Salz

10g Vanillezucker

4 Eier

DEKORATION

450g Puderzucker

Lebensmittelfarben

Weingummischnüre

Mandeln

Schokostäbchen