



Zubereitungszeit: **20 Minuten** / Backzeit: **45 Minuten** / Insgesamt: **1:05 Stunde**

Zutaten für einen Dreikönigskuchen mit Frangipane, 10 Personen

- 2 Rollen Blätterteig

Crème pâtissière:

- 15 cl Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelbe
- 25 g Puderzucker
- 15 g Maisstärke
- 5 g Mehl
- 10 g Butter

Crème d'amande:

- 2 Eier
- 125 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 100 g sehr weiche Butter
- 1 EL Rum

Finition:

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 4 cl Wasser
- 40 g Puderzucker

Zubereitung der **crème pâtissière**. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Mindestens eine **halbe Stunde** ziehen lassen.

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schlagen. Gesiebte Maisstärke und Mehl gut unterrühren. Vanillemilch (ohne Vanilleschote) langsam zur Eigelbmischung gießen und dabei ständig rühren.

Alles zurück in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme dicker wird. Vorsicht, nicht zu lange, die Creme wird beim Abkühlen auch eindicken. Die Creme in eine Schüssel geben und Butter unterrühren. Die Crème pâtissière **auf Frischhaltefolie geben und einpacken**. Im Kühlschrank abkühlen lassen.



Für die **Crème d'amande**, die sehr weiche Butter mit dem Puderzucker verrühren. Die Mandeln zugeben und weiter rühren. Danach die Eier unter die Mischung rühren. Die Crème pâtissière unter die Crème d'amande mischen und Rum hinzufügen. Alles gut verrühren. Die crème **frangipane** ist jetzt fertig :)



Ofen auf 180°C vorheizen (langsames und schonendes Backen, der Teig quillt besser, es schmeckt viel besser).

Ein Blätterteigkreis, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Die crème **Frangipane** auf die Mitte des Blätterteigkreises spritzen. Etwa 3 cm Abstand zum Rand lassen. Die kleine Porzellanfigur nicht vergessen!



Den Rand des Teigkreises mit Wasser einpinseln. Mit dem zweiten Blätterteigkreis bedecken und die Ränder etwas andrücken.

Mit dem Messer ein Luftloch in der Mitte einstechen, damit der Dampf ausweicht. Mit einem scharfen und spitzen Messer Verzierungen einritzen. Danach mit Eigelb einpinseln.



45 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen aus dem Ofen das Wasser und den Zucker zu einem Sirup zusammen erhitzen. Sobald der Blätterteig gebräunt ist, mit Sirup bepinseln.

Den Kuchen vor dem Servieren abkühlen oder zumindest lauwarm werden lassen. Sie können es auch später essen und für 10 Minuten bei 160°C im Ofen aufwärmen. Er wird sogar noch besser schmecken!

